97-84180-20

Wichmann, Bodo

Die durchführung des weingesetzes...

Mainz

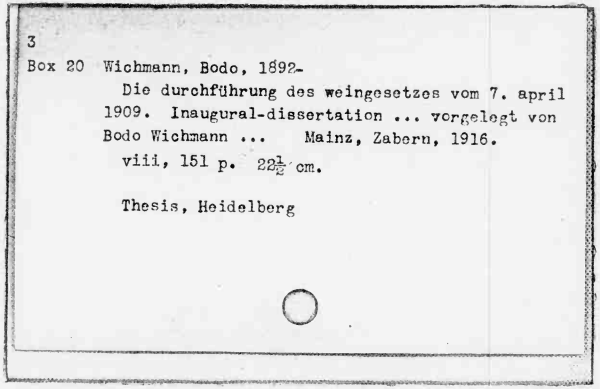
1916

97-84180-20
MASTER NEGATIVE #

COLUMBIA UNIVERSITY LIBRARIES
PRESERVATION DIVISION

BIBLIOGRAPHIC MICROFORM TARGET

ORIGINAL MATERIAL AS FILMED - EXISTING BIBLIOGRAPHIC RECORD


3
Box 20 Wichmann, Bodo, 1892-
Die durchführung des weingesetzes vom 7. april 1909. Inaugural-dissertation ... vorgelegt von Bodo Wichmann ... Mainz, Zabern, 1916.
viii, 151 p. 22½ cm.

Thesis, Heidelberg

RESTRICTIONS ON USE: Reproductions may not be made without permission from Columbia University Libraries

TECHNICAL MICROFORM DATA

FILM SIZE: 35mm REDUCTION RATIO: 11:1 IMAGE PLACEMENT: IA (IIA) IB IIB

DATE FILMED: 9-5-97 INITIALS: MP

TRACKING # : 27637

FILMED BY PRESERVATION RESOURCES, BETHLEHEM, PA.

1921

Die Durchführung des Weingesetzes vom 7. April 1909

INAUGURAL-DISSERTATION

zur Erlangung der Doktorwürde
einer Hohen philoſophiſchen Fakultät
der Großherzoglich Badiſchen
Ruprecht-Karls-Univerſität in Heidelberg

vorgelegt von

BODO WICHMANN
aus Breslau

MAINZ · 1916
Hofdruckerei Philipp von Zabern
Verlag der Wochenſchrift „Weinbau und Weinhandel“

Die Durchführung des Weingesetzes vom 7. April 1909

INAUGURAL-DISSERTATION

zur Erlangung der Doktorwürde
einer Hohen philoſophiſchen Fakultät
der Großherzoglich Badiſchen
Ruprecht-Karls-Univerſität in Heidelberg

vorgelegt von

BODO WICHMANN
aus Breslau

MAINZ · 1916
Hofdruckerei Philipp von Zabern
Verlag der Wochenſchrift „Weinbau und Weinhandel“

Meinen lieben, guten Eltern!

Vorwort

BALD ſind es zwei Jahrzehnte, daß die weinſelige Pfalz, dieſes goldene Land zwiſchen Rhein und grünen Haardtbergen, mich in ſeinen Zauberbann geſchlagen, ſo ſehr, daß ich es als meine zweite Heimat lieben lernte. Wohin das Auge blickt, nur grüne Reben, von deren Blut im lärmend, leichtgeſinnten Volk des Rheins ein überreicher Teil fließt. Sonne, Sonne überall, ſo erſcheint es dem frohen Wanderer, der das von Lieblichkeit überſtrahlte Land als den einſtigen Sitz des Paradieſes preiſt.

Aber auch hier wohnen Freud und Leid dicht beieinander, und der Reben edler Saft rinnt nicht ohne den Zauberſtab liebenden Fleißes. Paradies wäre wohl das Rheinland auch geblieben, hätten nicht Menſchlein darin gewohnt, die wohl zugewandert ſein müſſen, denn ſonſt hätten ſie nicht, dem weinfrohen ſchönen Lande zum Verderben, eine gar ſo große Freude an den überall ſpringenden und murmelnden Wäſſerlein und Brünnlein des Wasgenwaldes gehabt, und hätten ſo nie die zwei feindlichen Stoffe zuſammengebracht: Waſſer und Wein. Da kam, von den Bedrängten ſelbſt herbeigerufen, das Geſetz ins Land mit ſeinen vielen Verboten.

Die Länder am Rhein brauchten aber auch ſchützende Regeln, denn die Waſſerherrlichkeit war ein ſchlimmer Urſurpator geworden. Das Weingeſetz, wie es herangewachſen als ein Patron aller guten Weingeiſter, hat ſo viele Feinde, daß man wohl annehmen kann, es ſei ein wirklich gutes und fein erdachtes Werk. Das iſt es auch, wenn man davon abſieht, daß alle Menſchenarbeit Stückwerk iſt. Weil aber viele gerade bei Geſetzen gar zu gern mit der Kritik bei der Hand ſind, beſonders ſolche, die keinen Einblick, wieviel weniger Überblick haben, wollte ich es mich nicht verdrießen laſſen, die verzettelte und ſehr ſpröde Materie unter beſtimmten Geſichts-

punkten in einen Rahmen der Klarheit zu faſſen, nicht um zu mäkeln oder zu verbeſſern, ſondern um das Geſetz als ein Werk zu würdigen, das nicht unfehlbar ſein will, aber doch den ſchwierigen Anforderungen zum größten Teil Genüge leiſtet. So kann vielleicht für kommende eventuelle Verbeſſerungen dieſe Abhandlung als Sammelbecken aller Intereſſen und Gegenſätze eine Grundlage bilden.

Für alle liebenswürdigen Unterſtützungen und Auskünfte ſei an dieſer Stelle mein herzlichſter Dank abgeſtattet Herrn Profeſſor Dr. Krug in Speyer, Herrn Profeſſor Dr. Zſchocke, Neuſtadt, Herrn Dr. Friedrich Baſſermann, Deidesheim, Herrn Weinkontrolleur Weißer, Kirchheimbolanden, ſchließlich Herrn D. Meininger, Verleger des Weinblattes zu Neuſtadt a. d. Haardt, ſowie den Herren von der Moſel, im Elſaß und Rheinland.

Meinen ganz beſonders innigen Dank aber will ich hiermit erweiſen Herrn Geheimrat Profeſſor Dr. Gothein, dem Vorſtand des volkswirtſchaftlichen Seminars der Univerſität zu Heidelberg, der mir die Fertigſtellung der Arbeit durch einen Urlaub beim Militär ermöglichte, in der Zeit als ich garniſondienſtfähig war.

Landau (Pfalz), Auguſt 1916

Dr. Bodo Wichmann

Quellen-Angabe

Babo-Mach: Kellerwirtſchaft, Bd. II.
Baragiola, Dr. W. J.: Weinfälſchung.
Baſſermann-Jordan, Dr.: Geſchichte des Weinbaus unter beſonderer Berückſichtigung der bayeriſchen Rheinpfalz, Bd. I, II, III.
Braun, K.: Weinbau im Rheingau.
Bujard, Alfons: Die Weinbereitung und Weinbehandlung und das deutſche Weingeſetz von 1892.
Ehrhardt: Auf Chemie und Erfahrung gegründete Anleitung zur Erzielung ſchmackhafter, geſunder und haltbarer Weine.
Günther, Dr.: Geſetzgebung des Auslandes und Ergänzungshefte.
Günther und Marſchner: Weingeſetz.
Günther, Dr.: Sammlung der Entſcheidungen der Gerichte nach dem Weingeſetz von 1909, Heft I und II.
Hofacker, Dr.: Weingeſetz 1909.
Kommiſſionsbericht der 31. Sektion des Reichstages vom 4. März 1909 über den Entwurf des Weingeſetzes.
Kuliſch, Prof.: Weingeſetz.
Metzger: Der rheiniſche Weinbau in theoretiſcher und praktiſcher Beziehung.
Probſt, P.: Weingeſetz, Richter und Publikum.
v. d. Pfordten: Weingeſetz 1909.
Schedel: Neues und vollſtändiges Handbuch für Weinhändler, Kommiſſionäre, Spediteure und Weinliebhaber überhaupt.
Reich: Das neue Weingeſetz.
Weinzeitung, Deutſche: Jahrgänge 1909—1915.
Weinblatt: Jahrgänge 1909—1915.

Weinbau und Weinhandel: Jahrgänge 1909—1915.
Wichmann, Dr.: Der Kampf um die Weinverbeſſerung.
Weißer, W.: Weingeſetz.
Weißer: Die Einfuhr ausländiſcher Weine.
Zeitſchrift für Rechtspflege: Jahrg. 1909, 1912, 1913.
Zöller: Das Weingeſetz vom 7. April 1909
ſowie auf mündliche Feſtſtellungen beruhende und auf Reiſen in den Weinbaugebieten geſammelte Ergebniſſe.

Inhalts-Angabe

			Seite
1. Kapitel		Weinbehandlung und Weinfälſchung . . .	1
2.	„	Die geſchichtliche Durchführung des Weingeſetzes .	12
3.	„	Die Herſtellung von Wein	36
4.	„	Bezeichnung und Etikettierung von Wein und weinähnlichen Getränken	73
5.	„	Die Buchführung	105
6.	„	Die Durchführung der Kontrolle	113
7.	„	Durchführung und Praxis	125
8.	„	Weingeſetz und Durchführung der Auslandsweinkontrolle	138
Anhang			149

1. Kapitel

Weinbehandlung und Weinfälschung

AUS Homer, aus Bildwerken der Ägypter und Dichtungen der Römer erfährt unſere Zeit, wie in mancher Hinſicht anders im Vergleich mit dem heutigen Verfahren der Wein, d. h. die Traube zum Getränk umgewandelt wurde. Das Gären des Moſtes, ſein Einkochen in irdenen Gefäßen und ſein Vermiſchen mit Waſſer war das Hauptverfahren im Altertum, und griechiſche Schriftſteller berichten ſogar von einer Behandlung des Moſtes, der ihn zum Eindicken brachte. Man ſuchte ſo, je nach dem Grad der Eindickung, einen förmlichen Extrakt herzuſtellen. Durch Wärme und Kälte wie Abſieden und Einfrieren des Moſtes hinderte man vielfach eine Gärung, bis man immer mehr den großen natürlichen Wert der Gärung erkannte. Die unangenehmen Folgen der Nachgärung beklagt ſchon Plinius, und bis auf unſere Zeit hat man noch kein Mittel gegen ſie gefunden.

Damals bereits erkannte man, wie auch aus Plinius zu erſehen iſt, die große Wichtigkeit der Kellerbehandlung, und unſere Kenntniſſe haben im Grunde genommen keine Erweiterung ſeit römiſcher Zeit mehr erfahren. So war ſeit jeher eine der erſten Sorgen für den Weinbereiter, Einfluß auf die Farbe auszuüben, die nach Baſſermann-Jordan alle hundert Jahre einer anderen Modeforderung entſprechen mußte. Mit allen möglichen Mitteln, ſo durch Stehenlaſſen auf den Trebern, Hineinwerfen von Eichenholz in den Wein, ſuchte man rein äußerlich auf das Getränk einzuwirken, und hierin ſah noch 1829 das bayeriſche Staatsminiſterium eine Fälſchung und verbot z. B. das Hineinhängen lederner Riemen zwecks Dunkelfärbung des Weines.

So alt wie dieſe Erfahrung ſind auch die beim Filtrieren des Weines gemachten. Wir haben auch heute noch als vor-

herrschenden Filtriermechanismus den Sackfilter mit einem Metallsieb als Stütze, um den Druck gleichmäßig zu verteilen. Sehr mißtrauisch steht der Weinbereiter aber jedem Filter gegenüber und benutzt ihn oft nur zum Läutern ganz trüber Rückstände, da er sich vor dem zurückbleibenden Filtergeschmack fürchtet, den noch keine Praxis beseitigen konnte. Neben diese Tätigkeit, den werdenden Wein zu klären, tritt nun schon seit erdenklichen Zeiten das Streben, den Wein mit allen möglichen Mitteln zu schönen. Hier ist der Punkt, wo Weinbehandlung oft stark an Weinfälschung grenzt. Doch ist diese Scheidelinie wohl kaum zu ziehen, da Schönungsmittel, die das eine Jahrhundert erlaubte, im folgenden oft mit schwersten Strafen geahndet wurden.

So schönten die Römer vorzugsweise mit Taubeneiern, und auch spätere Zeiten lobten als bewährten Zusatz Eiweiß mit Sand. Auch im Mittelalter und noch im 18. Jahrhundert gebrauchte man zum Klären der roten Weine vorzüglich das „Weiße von Eyern" mit etwas Weinsteinrahm oder Cremor Tartari, so im Handbuch für Weinhändler 1790 von J. Chr. Schedel. Gegen unnatürliche Gärung empfahl man Kieselsteine, die im Backofen gebrannt und dann pulverisiert werden. „Solches mit Weißei vermischt und durcheinandergepeitscht" sollte den Wein beruhigen und erhellen. Bei weißen Weinen fand man besonders fördernd für den Gärungsprozeß graues Seesalz und „vier Quartier" abgesetzte und gesottene Milch. Zur Farbengebung war sehr beliebt „Scharleykraut", Horminum, Felarea Maior, auch Gallitrichum genannt, dessen Blätter noch einen feinen Geruch erwirken sollten. Andere Geschmacksverbesserungsarten waren kräftiges Rosenwasser, Kalmus, Schwefel, und geheimnisvoll schließt ein Weinratgeber des 17. Jahrhunderts, daß „man kräftige Hefen mit Spähnen von Kienholz zusetzen solle", dessen „Ölichtes" macht, daß der Geist nicht verfliegt, wenn auch der Wein, besonders bei Gallitrichum, etwas sehr „zu Kopfe steige".

Alle möglichen Anleitungen zur „Gährungsbeschickung" erscheinen noch oft im Anfang des 19. Jahrhunderts, und für die Herstellung schmackhafter Weine werden besonders Bot-

tiche und Spundungsverfahren empfohlen, die auf den Weingenuß einen Einfluß höchst guter Art üben sollten. So glaubte man durch das Weglassen der Treber zu bewirken, daß die Leute alle recht lustig und froh werden und „ungewöhnlich ganz ohne Zank und Händel".[1]) Noch 1827 empfiehlt der Universitätsgärtner zu Heidelberg[2]) die Entfernung von Weinsäure, ätzender und färbender Extraktivteile durch Schütteln mit Bleiglätte, besonders bei schwachen Weinen, indem er sich zugleich auf Gay-Lussac beruft. Ein gesundheitlich nicht sehr einwandfreies Verfahren, das Pasteurisieren, wurde noch bis in unsere Tage vielfach empfohlen. Hierbei werden größere Quantitäten Wein auf ungefähr 65 Grad Celsius erwärmt in besonderen Apparaten und so durch die Hitze die Keimkraft vieler beim Wein in Betracht kommenden Sporen und deren Keime vernichtet. Diese Erhitzung soll fördernd auf Wohlgeschmack, Farbe und Klarheit wirken.

Während noch im 18. Jahrhundert in Baden die Hausenblaseschönung mit Zuchthausstrafen von drei Jahren durch den Markgrafen belegt wurde, kennt das 19. Jahrhundert und unsere Zeit dieses Verbot nicht mehr. Neben den schon aufgezählten Beigaben wandte die Weinbereitung noch unglaublich viele Mittelchen an, wie Gummi, Milch, Hirschhorn, und manchmal oft gar nicht ungefährliche, wie Zinnlösungen in Salzgeist und Kieselwasser.

Eine oft schwer bekämpfte und doch so unentbehrliche wie nützliche Behandlung ist die mit Schwefel, dessen Anwendung noch 1465 in Köln einen Stadtrat in den Kerker brachte. Eine kaiserliche Verordnung von 1497 verlangte sogar die Angabe, ob es sich um geschwefelten Wein oder ungeschwefelten handle, und so blieb es, bis im 19. Jahrhundert das Schwefel als Konservierungsmittel anerkannt und überall angewandt wurde. Vom Schwefeln zu anderen Zutaten, die dem Wein einen angenehmen Duft geben sollten, war nun nur noch ein Schritt. Gewürze mancherlei Art kamen seit römischer und

[1]) C. F. Ehrhardt, 1803, Auf Chemie und Erfahrung gegründete praktische Anleitung zur Erzielung schmackhafter Weine.

[2]) Johannes Metzger, Der rheinische Weinbau, S. 231.

griechiſcher Zeit bis zum 19. Jahrhundert in den Wein, und der Geſchmack der Zeiten ſah es als keine Fälſchung an, wenn Harz, Bittermandeln, Myrrhen, Kalmus, Fichtennadeln, Zimt, Lebkuchen und vieles andere zur Herſtellung von Wein gebraucht wurden. Das 19. Jahrhundert hatte keine Zunge mehr für derartige Gebräue. Die mancherlei Rezepte, die noch zur Darſtellung eines erzwungenen Aromas oder Buketts zurückgeblieben ſind, fallen ſchon mehr oder minder unter den Begriff Weinfälſchung.

Hat man ſo im knappſten Rahmen ein geſchichtliches Bild der Weinbereitung erhalten, wie verſchiedenartig ſie ſich unter den Launen der Zeitalter herausbildete, ſo iſt es nun unbedingt notwendig, gründlicher in die ſogenannten Geheimniſſe der Weinfälſchung einzudringen. Die Durchführung des Weingeſetzes mit ihren großen Schwierigkeiten kann nur erſichtlich werden, wenn man weiß, wie mannigfaltig die Fälſchungsmöglichkeiten ſind, mit denen der Geſetzgeber rechnen mußte. Bis in das Innerſte und Perſönlichſte der Weinbetriebe einzugreifen, mußten der Gerechtigkeit Mittel gegeben ſein, wenn nicht eine Kuliſſe als Geſetz hingeſtellt werden ſollte, der keine wahrheitſchaffende Kraft innewohnt.

Der Begriff Weinfälſchung, über den viele ſo leicht urteilen zu können glauben, drückt nichts wirklich Tatſächliches aus. Mit dem Wechſel der Jahrhunderte verſchoben ſich, wie ſchon dargelegt, auch die Anſichten, was Weinfälſchung ſei und was nicht. Die kraſſeſte Form der Schmiererei bleibt allerdings für alle Zeiten der Verkauf der „im Keller gewachſenen“ Weine. Wie noch ſpäter behandelt wird, beſtand meiſt die größte Weinfabrikation in den Kellern der Großſtädte und mächtiger See- und Handelsplätze. Hier wurden die Produkte auf dem ſogenannten „kalten Wege“, d. h. ohne Sonne, ohne wärmeerzeugende Gärung gemacht und je nach dem Geſchmack der Mode dieſe oder jene Weinfärbung oder nach dem Geſchmack der Zeit dieſes oder jenes Bukett hineingewürzt. Während hier alle möglichen Ingredienzien, Honigwaſſer, Roſinen uſw., nur keine wirklichen Trauben eine Rolle ſpielen, kommt bei der im zweiten Grade ſchlimmen Art

der Weinfälſchung doch wenigſtens ein Traubenbeſtandteil in das Gemiſch, nämlich die Treſtern, d. h. die Kämme und Äſtchen, an denen die Beeren hängen und die unter Zuſatz von heißem Waſſer einer weiteren Auslaugung und Ausprefſung durch Keltern ausgeſetzt werden.

Schon Plinius[1]) in ſeiner historia naturalis XIV, 12 unterſcheidet drei Arten: „Die eine, indem man ebenſoviel Waſſer, als der zehnte Teil des ausgepreßten Moſtes beträgt, zu den Treſtern gießt, dieſe ſo einen Tag und eine Nacht weich werden läßt und wieder unter die Preſſe bringt; die andere, wie ſie die Griechen gewöhnlich machten, indem man ſo viel Waſſer, als der dritte Teil des Moſtes ausmacht, hinzugießt und das Ausgepreßte bis auf den dritten Teil einkocht; die dritte, indem man die Weinhefen auspreßt.“ Somit iſt neben dem Treſterwein auch der Hefenwein ſchon erwähnt, der durch die in Säcke gefüllte Hefe und Waſſeraufguß hergeſtellt wird. Erſt das deutſche Reichsweingeſetz von 1901 führte ein Verbot der gewerbsmäßigen Herſtellung ſolcher Nachweine durch.

Beſtand nachweisbar ſeit dem 6. Jahrhundert ſchon ein Kampf gegen die habſüchtigen Weinhändler, die aus Brunnenwaſſer Gold zu münzen verſuchten, ſo entbehrt es nicht der Ironie, auf welch unglaubliche Weiſe der arme echte Wein ſich Vermiſchungen mit dem ſchnöden Waſſer gefallen laſſen mußte. Anbohren der Fäſſer auf dem Transport durch Fuhrleute, Verkitten der Bohrlöcher und Verdecken durch Reifen ſpielte von jeher eine große Rolle, und die noch heute bei größeren Transporten üblichen doppelwandigen Fäſſer ſollen durſtige Eingriffe verhindern und den Erſatz des geraubten Weines durch kärgliches Waſſer unmöglich machen.

Wenn das deutſche Weingeſetz von 1909 im Intereſſe und zum Schutz des ehrlichen Weinhandels durchgeführt und ſo weit ausgebaut wurde, ſo lagen hier und ſeit jeher die Beweggründe zu einer tatkräftigen Geſetzgebung auch zum großen Teil in geradezu geſundheitsſchädlichen Manipulationen der weinhandeltreibenden Kreiſe. Das harmloſe und in Unmenge vergoſſene Waſſer genügte nicht mehr, um einen an-

[1]) Baſſermann-Jordan, Bd. 2.

ſtändigen Gewinn zu erzielen, und ſo griff man zu unzähligen Mittelchen, um berühmte Weinbergslagen nachzumachen und das dieſen eigentümliche Aroma den eigenen Similiweinen einzuimpfen. Sonderverordnungen neben den Reichstagsabſchieden zeigen, mit welchen Mitteln ſchon im 15. Jahrhundert gearbeitet wurde. So mußte zu Ulm 1487 jeder Weinſchenk ſchwören, daß Weidaſchen, Kalk, Senf, Birnen- und Apfelmoſt, Senfkorn, Scharlachkraut, ja ſogar Bleiweiß, Queckſilber, Vitriol nicht in ſeinem Wein enthalten ſeien. In Heſſen ſtand noch im 18. Jahrhundert Todesſtrafe durch den Strang auf geſundheitsſchädliche Beimiſchung. Wer Roſinen und Zucker als Zutaten verwandte, büßte mit lebenslänglichem Zuchthaus, ebenſo die Mitwiſſer.

Es wirft ein merkwürdiges und ſehr bedenkliches Licht auf menſchliche Habſucht, die ſchon mehr an Raubgier grenzt, wenn Weinfälſcher im 12. und 13. Jahrhundert Queckſilber und Bleiglätte zur Weinbereitung verwenden und ſo nachweisbar vieler Menſchen Leben rückſichtslos ihrer Jagd nach Gewinn opfern. Doppelt furchtbar wirkt dieſe faſt krankhaft ſcheinende Fälſchungsſucht, wenn man in Betracht zieht, daß ſelbſt die Todesſtrafe vor ſolchen Vergehen kein abſchreckendes Mittel bildete. Wenn dieſe verbrecheriſche Handlungsweiſe ſchließlich nicht mehr üblich wurde, ſo war hieran nicht etwa die Beſſerung der Menſchen ſchuld, ſondern die Erfindungskraft des Menſchengeiſtes, die ein Verſüßen des Weines mit Blei unnötig machte, indem die Zuckerbereitung und die Herſtellung ſüßlicher Chemikalien große Fortſchritte erfuhren. Auf dem Gebiete der Bukettfälſchung wurde aber ſeit Jahrhunderten durch Beimiſchung von allerhand Kräutern und Kräutchen nicht weniger geleiſtet als heute noch zur Nachahmung berühmter Weinmarken. So findet man ſchon 1701 eine Anpreiſung von Hollunderblüte und Scharlacher Beerwaſſer um „Moßler Wein“ zu machen.

Sehr bemerkenswert iſt die außerordentliche Strenge früherer Geſetzgebung im Vergleich zu der heutigen. Standen doch im Mittelalter auf das ſogenannte „unter falſcher Flagge ſegeln“ der Weine ſtrengſte Strafen, und den Küfermeiſtern

wurden Eide abgenommen, daß der Wein beim Verkauf ſo genannt werde, wie er gewachſen ſei. Der Verſtich geringerer Weine mit beſſeren, um ſie unter dem Namen der beſſeren in die Welt hinauszuſenden, galt in früheren Jahrhunderten als Betrug, ebenſo Verſtiche von Obſt- und Traubenwein. Gegen dieſe Auswüchſe war man ja im 1901er Geſetz noch ſehr nachſichtig, bis es ſchließlich zu unerträglichen Gewohnheiten kam. Weinbergslagen, die durch hervorragende Qualitäten und durch die Tüchtigkeit ihrer Beſitzer ſich Ruf und Namen erworben hatten, wie „Forſter“, „Deidesheimer Kieſelberg“, „Bernkaſtler Doktor“, „Rüdesheimer Berg“ u. a. wurden von ſelbſt Gattungsnamen, indem Beſitzer geringſter Lagen einfach die bekannte Etikette auf ihre Flaſchen ſetzen und dem Weinhandel übergaben. Dieſem für den reellen Weinhandel außerordentlich ſchädlichen Unfug ging erſt das letzte Weingeſetz von 1909 tatkräftig zu Leibe. Nicht anders als wie eine Verfälſchung iſt ſolche Handlungsweiſe zu betrachten, wenn eine geringere Ware durch irgendwelche Vorkehrungen ſich den Anſchein einer beſſeren Beſchaffenheit geben will. In demſelben Sinne unterſcheidet auch das Reichsgericht[1]) und ſieht als Nachahmung an, wenn ein Erzeugnis einem bereits eingeführten Nahrungs- oder Genußmittel in der äußeren Form ähnlich, aber nach Weſen und Inhalt nicht gleich im Werte iſt, während Verfälſchung gegeben iſt, wenn eine gute Ware, die ſchon vorhanden oder erſt entſteht, durch Entnahme oder Weglaſſen von Beſtandteilen verſchlechtert wird oder, wie ſchon oben erwähnt, eine beſſere Beſchaffenheit vortäuſchen will. Somit entſcheidet bei der Verfälſchung die ſchlechtere Beſchaffenheit im Vergleich zur Normalware, wobei im Grunde genommen das Produkt auch das iſt, als was der Verkauf es anbietet.[2]) Bei der nachgemachten Ware handelt es ſich um andere Stoffe, welche die normale Ware vortäuſchen ſollen.

So hat die deutſche Geſetzgebung einen maßgebenden und ſicheren Standpunkt eingenommen und wenigſtens im all-

[1]) Reichsgerichtsentſcheidungen in Strafſachen, Bd. 41, S. 207.
[2]) Günther und Marſchner, Weingeſetz, 1910, S. 168.

gemeinen für das Reich eine einheitliche Auffaſſung feſtgelegt. Gehen doch die Anſichten, was Weinfälſchung ſei und was nicht, ſogar noch heute in verſchiedenen Weinbaugebieten ſehr auseinander. Was der eine Staat geſtattet, verbietet der andere. Das Einbrennen mit Schwefel oder die Beimiſchung von Schwefelſäure iſt in Deutſchland und in anderen weinbautreibenden Staaten als ein unerläßliches Hilfsmittel in gemeſſenen Quantitäten anerkannt. Die Vereinigten Staaten von Amerika[1]) fordern ſeine Deklaration, und Braſilien[2]) verbot ſogar eine Zeitlang die Einfuhr von Weinen, die nur einen geringen Gehalt Schwefelſäure aufwieſen. Selbſt im Reichsgebiet von Deutſchland machen einige Weingüter Ausnahmen im Gebrauch von ganz unſchädlichen Zuſatzmitteln und ſehen in der Anwendung von Reinhefe ſchon eine Fälſchung, ſo Schloß Johannisberg am Rhein. Schwefligſaure Salze ſind in Deutſchland und Öſterreich verboten, während Italien[3]) eine ganze Anzahl dieſer Salze als Zuſatz geſtattet.

Bei allen dieſen Abweichungen handelt es ſich um Beimengungen ganz geringfügiger Natur. Bedeutend mehr auseinander gehen aber die Anſichten über andere Zuſätze. Als 1851 Dr. Ludwig Gall ſeine „Praktiſche Anleitung, ſehr gute Mittelweine ſelbſt aus unreifen Trauben zu erzeugen“ zu Trier herausgab, wurde Zuckerwaſſerzuſatz als neues Kellerverfahren in weiteſten Kreiſen üblich, und das Gallisieren, nach ſeinem Erfinder ſo genannt, wurde künftig nur zu ſehr als eine Hauptfunktion des Kellermeiſters angeſehen. Dazu kam noch die Avinage, der Zuſatz von Alkohol und die Chaptaliſierung des Weines, indem man ihn durch kohlenſauren Kalk zu entſäuern ſuchte.

Wie in früheren Jahrhunderten, ſo kann man auch heute noch bei den zur Beimengung benutzten Fälſchungsſtoffen zwei Gruppen unterſcheiden: die der Geſundheit nicht gerade ſchädlichen und die ihr ſehr gefährlichen. Wein- und

[1]) A. Günther, S. 18.

[2]) A. Günther, Die Geſetzgebung des Auslandes über den Verkehr mit Wein, 1910, S. 29.

[3]) A. Mareschalchi, la legge sui vini, S. 19.

Zitronenſäuren dürfen in Italien,[1]) in Frankreich[2]) und Öſterreich noch zum größten Teil verwendet werden. Die Geſetzgebung der meiſten Länder hat jedoch aufgeräumt mit den ſüßenden Zutaten wie Lakritzen, Süßholzzucker, Sacharin, und allgemein verboten iſt jetzt glücklich das Scheeliſieren der Weine durch Glyzerin. Über das Beſtreben, in den Wein ein ganz beſtimmtes Bukett hineinzugeheimniſſen, wurde ſchon geſprochen. Unſere Zeit hat nun endlich auch einen Anſturm unternommen gegen die ätheriſchen Öle und Gewürze und gegen die Eſſenzen; die gärungshemmenden Mittel, wie Zimtſäure, Salizyl- und Borſäuren, ſpielten noch lange Zeit, beſonders bei der Einfuhr franzöſiſcher Südweine nach Deutſchland, eine große Rolle. Wir werden über die Handhabung und den Täuſchungszweck dieſer Mittel, beſonders der Fluorverbindung, noch zu ſprechen haben. Sie alle unterliegen heute, ſobald ſie in den Flüſſigkeiten feſtgeſtellt ſind, der Beſchlagnahme, nachdem es der Chemie gelungen iſt, dieſe Verbindungen hauptſächlich in den einzuführenden Traubenmaiſchen zu ermitteln.

Skrupellos und gemein ſind die Fälſchungen, die mit allerlei ſehr ſchädlichen Stoffen, ja ſogar mit Barium und Strontium-Verbindungen arbeiten,[3]) ſo bei ſüdlichen Weinen. Keine Grenzen kennt die Fälſchung, wenn es gilt, den Wein zu ſchönen und ſeine Farbe zu beeinfluſſen durch Alaun, Wismut, Zink und Blei.[4]) Zur Anſäuerung geſtreckter Weine wird ſogar Kleeſalz und Oxalſäure den Flüſſigkeiten beigemengt.[5]) Wenn nach dem Beſtandteil der Säure nicht geforſcht wird, ſo glaubt man hierin oft ein Mittel zu ſehen, der drohenden Entdeckung ausweichen zu können. Selbſtverſtändlich findet die chemiſche Analyſe allerhand Beſtandteile im Wein, die oft auf ganz natürliche Weiſe in ihn

[1]) A. Mareschalchi, S. 15 ff.

[2]) Ch. Blarez, Vins et spiritueux considérés au point de vue de la loi sur les fraudes, S. 58 ff.

[3]) Günther und Marſchner, S. 379 ff.

[4]) Derſelbe, S. 343.

[5]) K. Windiſch, Weingeſetz, 1902, S. 97.

hineingelangt sind, so aus den Geschirren, Gefäßen und Kellerhotten, an denen Eisen- oder Zinkteile sich befinden, oder es bleiben Kupferbestandteile zurück bei der Bekämpfung von Rebenkrankheiten durch Bespritzen mit Kupfervitriol. Allen diesen Zufälligkeiten tragen natürlich die meisten Gesetzgebungen Rechnung. Es ist außerordentlich schwer, das ganze Register der Weinfälschungspraxis wiederzugeben, aber noch einige wesentliche Punkte sollen Erwähnung finden, schon um zu zeigen, was es zu bedeuten hat, ein Weingesetz zur Durchführung, d. h. zur Achtung und Geltung zu bringen. Weinhändler und Chemiker suchten sich nicht nur gegenseitig den Rang abzulaufen, sondern sie vereinigten sich sogar zumeist in einer Person, und so war es oft kein Wunder, wenn der Weinhändler die Chemie überholte und die Mittel zur Entdeckung unschädlich zu machen suchte. Aus dieser zeitweiligen Ohnmacht der Chemie heraus erklärt sich auch, warum bei der Durchführung des letzten Weingesetzes von 1909 die Chemie keine Berücksichtigung erfahren hat. Man legte die Axt an die Wurzel, schrieb vor: dies ist erlaubt, jenes nicht, kurz und bündig, und hoffte so eine Unterlage zu gewinnen für eine wirksame Durchführung. Auf welche Schwierigkeiten man dabei stoßen sollte, werden die folgenden Ausführungen noch zeigen. Ehe noch kurz die Stellung der Chemie zur Weinfälschung berührt wird, seien noch einige beliebte Methoden der Fälschung benannt, so die Beisetzung von Gips, besonders bei Rotweinen, um ihrer Farbe einen noch höheren Glanz zu verleihen und seine Klärung zu unterstützen. Erwähnt mag hier auch werden die Anwendung von Urotropin,[1]) das, sehr schwer feststellbar, den Schwefelsäuregehalt des Weines verdecken soll. Schließlich dient eine unendliche Menge von Beeren, Kochsalz, Tee- und Anilinfarbstoffen zur Farbenverfälschung. Nach allen diesen Aufzählungen sollte jeder glauben, daß es eine Leichtigkeit für den Chemiker sei, Unredlichkeiten auf die Spur zu kommen, zumal er doch nun die vielen „Frisier"-Mittel für Weine kennt. Die Chemie ist allerdings in der Lage, analytisch alle diese

[1]) Allgemeine Weinzeitung, 1910, S. 137.

Mittel in der Flüssigkeit aufzufinden, aber leider hat auch die Wissenschaft bis jetzt in mancher Hinsicht ihre Grenzen.

Wenn auch dies hier gestreift werden soll, so dient es zum besseren und gründlicheren Verständnis des Aufbaus im Weingesetz, das so ganz nach der zu schroffen Forderung: „Fort mit der Chemie aus der Weinwirtschaft" gearbeitet wurde. Professor von der Heide hat festgestellt,[1]) daß der Most der Trauben 70—88 Prozent, der Wein sogar 85—94 Prozent Wasser enthält. Tritt nun Überstreckung durch Wasser ein, so besteht eine große, kaum zu überwältigende Schwierigkeit für die Analyse festzustellen, um wieviel Prozent gewässert wurde. Ist nun der Fälscher noch obendrein ein sorgfältiger Mann und hat er die im Naturwein enthaltenen Bestandteile auch in seiner Zusatzlösung, so wird die Untersuchung oft zur Unmöglichkeit, zumal dem Fälscher in Trester, Hefe und Trockenbeerwein schon Zusammensetzungen gegeben sind, die von Natur aus die gewünschten Bestandteile in der richtigen Verteilung enthalten. Sind aber alle diese Verschnitte noch feststellbar, so versagt die Analyse bei Anwendung von Weinschlempe, den Rückständen bei der Branntweinbereitung.[2]) Hier ist das Mittel gegeben, dünne Weine zu verfälschen. Der Chemie ihre Aufgabe ist es, das Vorhandensein von Stoffen festzustellen, noch außerdem die Herkunft dieser Stoffe zu ermitteln, ist ihr versagt. Eine der schwersten und wirtschaftlich bedenklichsten Fälschungen sind Mischungen besserer Weine mit ungleich geringeren, um der so entstandenen Flüssigkeit einen tönenden Namen geben zu können. In solchen Fällen kann in der Hauptsache die Chemie nur mit Weinstatistiken als Vergleichsmaterial arbeiten, wie sie das Kaiserliche Gesundheitsamt in Berlin herausgibt.

Sieht man demnach deutlich, wo bis jetzt die Macht der Chemie und der Analyse überhaupt ihr Ende erreicht, so darf sie doch nicht als etwa veraltet und unbrauchbar angesehen werden. Selbst das letzte Weingesetz von 1909 wird, wie wir sehen werden, der Chemie nicht entbehren können, wenn sie

[1]) A. v. Babo und E. Mach, Kellerwirtschaft, S. 148.

[2]) K. Windisch, Weingesetz, 1902, S. 80.

auch nicht mehr als Alleinherrſcherin auf dem Felde der Unterſuchung und Strafverfolgung zu bezeichnen iſt. Hand in Hand gehend mit den anderen Mitteln zur Feſtſtellung der Fälſcherei kann ein durchgreifender Kampf geführt werden. Da ſo im vorausgehenden das Fälſchungsunweſen in den Hauptzügen geſchildert wurde, braucht es niemand wundernehmen, wenn die geſchichtliche Durchführung des Weingeſetzes einen ſo langen Weg von drei Jahrzehnten durchlaufen mußte, ehe ſie 1909 zu einem vorläufigen Abſchluß kam. Vorläufig, denn als endgültig geregelt iſt die ſo ſchwierige Materie, die einen ſo breiten und wichtigen Raum unſerer Volkswirtſchaft einnimmt, noch nicht zu betrachten. Die Zeiten unumſchränkter Waſſerherrlichkeit ſind zum großen Teil gebrochen, an viele einſchnürende Mittel haben ſich Produzenten und Händler gewöhnen müſſen, und manchen verderblichen Schlag hat die Weinwirtſchaft erhalten. Noch iſt aber das reinigende Gewitter mit Blitz und Hagel nicht überall durchgedrungen. Ein Ideal können wir nur erſtreben, nicht erreichen, jedoch das Mögliche ſoll erzwungen werden. Welche Schwierigkeiten im einzelnen für eine gedeihliche Durchführung des Weingeſetzes wirken, werden die Ausführungen der Abhandlung noch zur Genüge zeigen.

2. Kapitel

Die geschichtliche Durchführung des Weingesetzes

DAS Deutſche Reich hat eine Fläche von 25,7 Millionen Hektar, die der landwirtſchaftlichen Benutzung unterliegen. Nur 120 207 Hektar, alſo 0,215 Prozent davon werden vom Weinbau beanſprucht. Elſaß-Lothringen mit ſeinen 30617 Hektar hat von den deutſchen Staaten die größte Weinbaufläche, dann folgt Bayern mit 22 718 Hektar, Preußen mit 18 100 Hektar, Baden mit 17 838 Hektar, Württemberg mit 16 743 Hektar und Heſſen mit 13 822 Hektar. Der Ernteertrag dieſer ſo wertvoll bebauten Erde ſchwankt von Jahr zu Jahr ſehr ſtark, und die guten Weinjahre bilden immer ſeltenere

Lichtblicke im arbeitsreichen Leben des Winzers. So trägt das eine Jahr 3—4 Millionen Hektoliter, während das folgende kaum 2 Millionen aufzuweiſen hat; denn der Weinbau iſt wie kaum ein anderer Teil der Landwirtſchaft außerordentlich von allen möglichen Zufälligkeiten heimgeſucht. Bedeutenden Einfluß haben neben den Witterungsverhältniſſen die vielen Feinde und Schädlinge des Weinſtockes und der Trauben. So kommt es vor, wie im Jahre 1906, daß in kürzeſter Friſt der ſchwere Fleiß eines ganzen Jahres faſt vernichtet wird. Tritt zu dieſen ſtets drohenden und dann meiſt elementar hereinbrechenden Schickſalsſchlägen noch ein auf allerlei unlautere Machenſchaften ſich ſtützender Wettbewerb, der den Markt in ſeiner ſchmutzigen Weiſe zuſchneidet und die Preiſe drückt, ſo braucht es niemand wundernehmen, wenn der ſo ſchlimm leidende Teil unſerer Wirtſchaft nach einem eigenen Geſetz ſtrebte, das die Ehrlichkeit ſchützen und die geſunkene wirtſchaftliche Lage wieder beſſern ſollte.

Wenn auch demnach das Nahrungsmittelgeſetz vom 14. Mai 1879 noch kein Spezialgeſetz darſtellte und ſo keine durchgreifende, den allgemeinen Forderungen entſprechende Löſung bringen konnte, ſo war doch im § 10 dieſes Geſetzes ſchon eine gewiſſe Handhabe geboten, bei der Durchführung unlautere Elemente zu faſſen. So wurde das Nachmachen oder die Verfälſchung von Nahrungs- oder Genußmitteln (§ 10) verboten, wenn die Abſicht der Täuſchung in Handel und Verkehr vorliegt und wenn beim Verkauf dieſer Umſtand verſchwiegen wird oder man ſich einer zur Täuſchung geeigneten Bezeichnung bedient. Mit dieſer Beſtimmung wollte man vor allem die Kunſtweine treffen, von denen auch anfangs die Gerichte annahmen, daß ſie unter der Kennzeichnung „Kunſtweine“ in den Handel kommen durften. Bei der Durchführung aber konnte das Geſetz nirgends eine Verfehlung feſtſtellen, ſchon deshalb, weil auf keiner Weinkarte ein Kunſtwein geführt wurde. Daher wurde im Jahre 1881 im Reichstage ein Antrag eingebracht, der den gewerbsmäßigen Verkauf und die Herſtellung von weinähnlichen Getränken mittels Säuren, ſäurehaltigen Zuſätzen und Glyzerin verbot. Die

Kommiſſion nahm auch dieſen Antrag einſtimmig an, doch mußte aus merkwürdigen Gründen von einer Weiterberatung im Plenum abgeſehen werden. Die katholiſche Geiſtlichkeit nämlich im Oſten Deutſchlands, ſo beſonders an der ſchleſiſchen Grenze, erklärte dieſe Kunſtweine für unentbehrlich, da dieſe für die Geiſtlichkeit ein ſtarker Bundesgenoſſe ſeien in ihrem ſtändigen Kampfe gegen den gar zu leicht überhandnehmenden Schnapsgenuß. Unter ſolchen Umſtänden fühlten ſich die Fabriken für Kunſtweine außerordentlich ſicher und ſetzten die Erweiterung ihrer chemiſchen Kenntniſſe dadurch in die Praxis um, daß ſie immer fleißiger Roſinen, Weinhefen und Treſterweine in ihren Betrieben verwerteten. Dieſer Eifer nahm ſo überhand, daß die einzelnen Bundesſtaaten eigene Kunſtweinſteuergeſetze ins Leben riefen, und zwar Baden und Elſaß-Lothringen ſchon 1892, Bayern erſt 1899. Die Durchführung dieſer Geſetze ſcheiterte aber deshalb ſchon von vornherein, weil die Geſetzgebung in den in Betracht kommenden Staaten ſehr auseinanderging und es ſomit den Weinfabriken keine große Mühe bereitete, die Beſtimmungen zu umgehen. Sie verlegten ihre Betriebe einfach in den Nachbarſtaat mit geringer Steuer und kamen ſo wieder mit Gewinn über die Grenze zurück.

Die Kunſt, dem Wein auf unreelle Weiſe irgendwie zuzuſetzen, breitete ſich aber auch auf dem Gebiete der Weinverbeſſerung immer weiter aus, und erſt das 1892er Weingeſetz konnte Stellung hierzu nehmen, indem es den Zuſatz von Zucker und Waſſer, das ſogenannte Gallifieren erörterte. Dieſes Verfahren, das die Erhöhung des Alkoholgehaltes und der Süßigkeit ſowie eine Erniedrigung des zu großen Säuregehaltes in ungünſtigen Jahren zum Ziele hat, war eine allgemein ſehr beliebte Verbeſſerungsmethode geworden. Die Geſetzgebung und der Konſum hatten auch hiergegen nichts einzuwenden, ſolange dieſes Verfahren nur angewendet wurde, um ſchlecht gereiften Trauben und den aus ihnen gewonnenen ſaueren Wein genießbar zu machen. Man fragte ſich nur, ob ſo verbeſſerte Weine im Verkehr nicht eine Bezeichnung tragen ſollten, die ihre Entſtehung kennzeichnete. Hatte die Auslegung des § 10 des Nahrungsmittelgeſetzes von vornherein eine Deklarationspflicht für Weine angenommen, die mit Zucker oder Zuckerwaſſer verbeſſert wurden, ſo zeigte ſich bei der Durchführung dieſer Vorſchrift eine große Rechtsunſicherheit in den verſchiedenen Weinbaugebieten, indem der eine Richter ſtarr auf dem Standpunkt der Naturreinheit fußte, während der andere für eine in gewiſſen Grenzen ſich haltende Weinverbeſſerung eine Lanze brach. Erſt im Jahre 1881 fällte das Reichsgericht in der Straſſache gegen die Weinhändler Moritz, Simon und Leopold Durlacher von Kippenheim einen Rechtsſpruch, der den Deklarationszwang als unerläßlich erklärte. Aus allen Weinbaugebieten aber kamen Eingaben an die Regierung, ſo beſonders von der Moſel, die durch ihre ſpätreifenden Rieslingſorten von der Verbeſſerung abhängig war. Weine aber, die als Kunſtweine oder verbeſſert deklariert wurden, fanden natürlich keinen Abſatz. Dieſen Forderungen aus allen Weingegenden Deutſchlands leiſtete die Reichsregierung ſchließlich Folge und veröffentlichte am 2. Oktober 1882 im Reichsanzeiger eine längere Bekanntmachung, nach der das Entſäuren mit kohlenſaurem Kalk (Chaptaliſieren), der Zuſatz von Zuckerwaſſerlöſung (Gallifieren) und das Keltern der Trauben mit nachfolgendem mehrfachem Zuckerwaſſeraufguß auf die noch nicht völlig ausgepreßte Maiſche (Petiotiſieren) erlaubt ſei, aber nur zum Zwecke der Weinverbeſſerung. Noch obendrein betrachtete in einem Danziger Prozeß vom 2. November 1886 der dritte Straſſenat des Reichsgerichts den Verſchnitt ausländiſcher Rotweine mit Sprit und Waſſer (Mouillage) nicht als Weinfälſchung, weil ſie den Genußwert des Weines erhöhe. Gegen dieſe Beſtimmung nahm am 20. Januar 1887 der erſte Straſſenat des Reichsgerichts wieder Stellung und bezeichnete das Gallifieren einfach als Weinfälſchung und deshalb als deklarationspflichtig. In dieſem Sinne widerrief auch der Reichsanzeiger ſeine Bekanntmachung vom 2. Oktober 1882. Die Zuſtände wurden immer unhaltbarer, die Widerſprüche immer größer, bis am 24. November 1887 den verbündeten Regierungen ein „Geſetzentwurf, betreffend den Verkehr mit Wein“ vorgelegt wurde, der aber nur in geſund-

heitspolizeilichem Sinne abgefaßt war. So trat denn 1888 eine freie Reichstagskommission zusammen, die auf den Verkehr mit Naturwein Wert legte und die Etikettenfrage insofern anschnitt, daß sie für verbesserte Weine nur allgemeine Gattungsnamen dulden wollte, dagegen nicht Orts- und Lagenamen. Trester- und Kunstweine sollten unbedingt deklariert werden.

Nun waren aber in den letzten Jahren große Mißernten eingetreten, und so kam es, daß Weinbaugebiete, die den krassesten, puristischen Standpunkt bisher vertreten hatten, ins Gegenteil umschwenkten. So die Rheinpfalz, die noch 1887 mit 7536 Unterschriften gegen jede Weinverbesserung aufgetreten war und die 1888 auf einer großen Winzerversammlung mit Dr. Bürklin, dem Hauptvertreter des Purismus, an der Spitze einstimmig gegen den Deklarationszwang auftrat. Eine wie große Verwirrung in der Durchführung gegebener Weinbestimmung herrschte, zeigt die Eingabe der Würzburger Handelskammer am 20. Dezember 1890 an den Reichstag:[1]) „In Hessen pflegen die Staatsanwälte, scheinbar auf höheren Wink, einer Anklageerhebung wegen einfachen Zuckerns vor der Gärung aus dem Wege zu gehen. In Bayern erfolgte die Besteuerung gallisierter Weine, die sich in Notjahren in steuerfreie Gestattung des Gallisierens verwandelte, ohne daß irgendwelche Deklaration erfolgt wäre, in Rheinpreußen übten die Staatsanwälte ebenfalls große Nachsicht, obwohl allgemein bekannt war, daß an der Mosel fast jeder Winzer ganz offen zuckerte, natürlich ohne zu deklarieren. In Baden erließ man eine Belehrung an die Staatsanwaltschaften, sich der rationellen Weinverbesserung gegenüber einer ähnlichen Zurückhaltung zu befleißigen, wie es in den Nachbarstaaten üblich sei."

Da man zu der rationellen Weinverbesserung eine immer günstigere Stellung nahm, wurde die Lage unerträglich. Hierzu kamen die Handelsverträge des Jahres 1892 mit ihren großen Vergünstigungen südländischen und süßen Weinen gegenüber. Als Vorbeugungsmaßregel gegen die infolgedessen hereinströmenden ausländischen Traubenmaischen sah man

[1]) Dr. Fr. Wichmann, Der Kampf um die Weinverbesserung im Deutschen Reich, S. 54.

die Beseitigung des Deklarationszwanges und damit die billigere Herstellungsweise der inländischen Weine an, die sich dann auf dem deutschen Markte gegen die Ausländer behaupten sollten. So entstand das Weingesetz von 1892 ohne jede Kommissionsberatung. Das Gesetz vertrat die deklarationsfreie Erlaubnis zum Gallisieren, schob aber in quantitativer Hinsicht insofern der Verbesserung einen Riegel vor, indem es für Extraktstoffe und Mineralbestandteile Grenzzahlen aufstellte, auf die aber kein so großes Gewicht gelegt wurde. So traten denn bei der Durchführung die Fehler des Gesetzes bald klar zutage; denn es konnte die künstliche Vermehrung der Weine nicht festgestellt werden, da die chemische Untersuchung maßgebend war und infolgedessen der Markt mit den sogenannten analysenfesten Weinen überschwemmt wurde. Diese Getränke konnten deshalb von der Staatsanwaltschaft nicht beschlagnahmt werden, und die Weinindustrie behielt die Oberhand. Was aber die Einfuhr ausländischer Traubenmaische anlangt, so bestand für sie durch das Gesetz kein Hindernis, was die hohen Einfuhrziffern beweisen. So stieg allein die Einfuhr italienischer Traubenmaische von 51 989 Doppelzentnern 1891 im Jahre 1892 auf 162 910 Doppelzentner.

Deshalb bekam auch das 1892er Gesetz immer mehr Feinde, und der Wunsch nach einer neuen, besseren Regelung der Weinfrage wurde allgemein. Nachdem 1899 im Februar das sogenannte Weinparlament zu seinen Beratungen zusammengetreten war, wurde den verbündeten Regierungen ein Entwurf vorgelegt, den man nur als eine Novelle zum 1892er Gesetz bezeichnen kann. Man verlangte verstärkte Kontrolle, höhere Strafen und vor allen Dingen ein strenges Kunstweinverbot. Aus der Novelle machte die Reichstagskommission ein neues Gesetz, das am 8. Mai 1901 einstimmig vom Plenum angenommen wurde. Am 24. Mai 1901 wurde es veröffentlicht (Reichs-Gesetzblatt S. 175) und die Ausführungsbestimmungen dazu am 2. Juli 1901 (Reichs-Gesetzblatt S. 257).

Das Gesetz von 1901, betreffend den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, definiert in seinem ersten Paragraphen den Begriff Wein, schreibt aber für ver-

beſſerte Weine keine direkte Deklaration vor. Der § 4 jedoch verlangt die indirekte Deklaration und verbietet das Feilhalten oder den Verkauf ſolcher Weine als Naturweine oder unter anderer Bezeichnung, wenn der Anſchein erweckt wird, daß ſie keinen Zuſatz erhalten haben. Wenn demnach von einem Käufer Naturwein gefordert wird, ſo darf hier unter keinen Umſtänden ein verbeſſertes Produkt verkauft werden. Kunſtweine waren überhaupt verboten. Den ſo trügeriſchen Feſtſtellungen der Chemie in der Handhabung der Grenzzahlen für Extrakt- und Aſchengehalte werden als weitere Hilfsmittel, die Beſchaffenheit des Weines zu erkennen, Ausſehen, Geſchmack und Geruch gegeben. Somit wird den Zungenſachverſtändigen ein breiter Platz eingeräumt und dem Geſetz für ſeine Durchführung die wichtigſte Beſtimmung einverleibt. Zuckerwaſſerzuſätze dürfen nur erfolgen zur Verbeſſerung des Weines, ohne ihn aber „erheblich“ zu vermehren. An dieſem Kautſchukbegriff „erheblich“ ſcheiterte das Geſetz am meiſten und machte durch dieſe Beſtimmung ein gedeihliches Inkrafttreten unmöglich. Wie wichtig es gerade ſei, ein Geſetz auch zur Geltung zu bringen, fühlte die Kommiſſion wohl, und ſie gab ſich bei Feſtlegung der Kontrollbeſtimmung die größte Mühe. Die Durchführung des Geſetzes wollte man zuerſt den Polizeibeamten und den von der Polizei ernannten Sachverſtändigen übergeben, aber einſtimmig entſchied man ſich dahin „keine Uniform und keinen Säbel“ in den Keller zu laſſen, und man ſah es als eine Notwendigkeit an, reichsgeſetzlich und einheitlich den Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln zu regeln, eigene Landesbeamte hierfür aufzuſtellen und dieſen auch die Weinkontrolle zu übertragen. Bis ein ſolches Geſetz entſtanden ſei, ſollten nach dem gültigen Geſetz die Landesregierungen die Beamten und Sachverſtändigen für die Kontrolle ernennen. Bei der Prüfung von Betrieben ſollte man die Vorlage der Bücher, der Geſchäftskorreſpondenz, der Frachtbriefe verlangen können ſowie eine Probeentnahme. So nahm denn am 8. Mai 1901 der Reichstag in dritter Leſung einſtimmig folgende von der Kommiſſion in Anlage gebrachte Reſolution an: „Der Bundesrat wird erſucht,

dem Reichstag baldmöglichſt den Entwurf eines Reichsgeſetzes vorzulegen, welches die Überwachung des Verkehrs mit Nahrungs- und Genußmitteln auf Grund der beſtehenden Reichsgeſetze nach einheitlichen Grundſätzen und durch Beſtellung beſonderer Beamten hierfür regelt.“

Eine gewiſſe Verſchärfung hatten auch die Strafbeſtimmungen erfahren, und alle intereſſierten Kreiſe erhofften allerdings bei einer richtigen Auslegung und einer gleichmäßigen Durchführung endlich Ruhe in Weinfragen erlangt zu haben. Gerade aber die einheitliche Durchführung in allen deutſchen Bundesſtaaten und beſonders in den Weinbaugebieten fehlte völlig. So wurden die Abſatzverhältniſſe immer ſchwieriger, die Preiſe waren ſtark gedrückt, und das Geſetz entpuppte ſich als kraftlos. Dazu hatte der Weinhandel noch ſchwer zu kämpfen mit der Konkurrenz des Bieres und der Auslandsweine, ſodann mit den hohen Verkaufspreiſen und der immer mehr anwachſenden Antialkoholbewegung. So wiederholten denn ſchon am 24. Februar 1903, zwei Jahre nach der Aufſtellung des 1901er Geſetzes, mehrere Abgeordnete oben angeführte Reſolution im Reichstag, und dieſe fand auch einſtimmige Annahme. Damals machte auch der Staatsſekretär des Innern, Graf von Poſadowsky, darauf aufmerkſam, daß eine Grundlage für die Unterſuchung der Nahrungsmittel durch ein allgemeines Geſetz geſchaffen werden ſolle, das auch in den einzelnen Bundesſtaaten durchzuführen ſei. Dieſer Vorſchlag wurde in den Landtagen zur Sprache gebracht, und Bayern, Baden, Heſſen, Preußen und Württemberg ſtimmten ausnahmslos für ein Reichsnahrungsmittelgeſetz. Eine Förderung für den Weinbau war aber damit noch nicht erreicht. So ſprach ſich denn am 13. März 1905 im Reichstag Graf Poſadowsky tröſtend dahin aus, daß er dem preußiſchen Medizinalminiſter einen Entwurf habe zugehen laſſen, betreffend die Durchführung des Verkehrs mit Nahrungs-, Genußmitteln und Gebrauchsgegenſtänden. Dieſer Entwurf ſei den Regierungspräſidenten zugegangen, aber bisher ſei noch keine endgültige Entſchließung erfolgt. Ferner bemerkte Graf Poſadowsky bezüglich der Durchführung des Weingeſetzes, daß

die badiſche Regierung angeregt habe, für den einheitlichen Vollzug der Kellerkontrolle womöglich durch ein Geſetz für das ganze Reichsgebiet zu wirken. Die badiſche Regierung ſtellte auch ſelbſt einen Entwurf auf, der zunächſt dem preußiſchen Reſſortminiſter zuging.

Allen dieſen Bemühungen zum Trotz blieb es aber bei den alten Zuſtänden. Nur die übrigen Bundesſtaaten ſtellten Kontrolleure im Hauptamt an, während Preußen an ſeiner bisherigen Einrichtung der ſogenannten Sachverſtändigen im Neben- und Ehrenamt nichts änderte. So waren in Berlin vier Apotheker der Kontrolle zugeteilt, und die amtlichen Mitteilungen des Jahres 1904 zeigen, wie „durchgreifend“ dieſe Kontrolle durchgeführt wurde; denn es kam zu 54 Beanſtandungen wegen fehlenden Aushangs der Geſetzesvorſchriften. Eine gewiſſe Bequemlichkeit und merkwürdige Liebe zu den alten Zuſtänden machten eine Beſſerung unmöglich; denn die Anſtellung von Kontrolleuren im Hauptamte hätte, wie Dr. Blankenhorn nachwies, nicht mehr Koſten verurſacht als die 573 Kontrolleure im Nebenamt.

Bei der Durchführung des Weingeſetzes von 1901 waren aber noch andere Fehler zutagegetreten; denn an dem Mangel guter Beweisführung bei mehreren Weinprozeſſen zeigte ſich, daß viele ihrer verdienten Beſtrafung nur deshalb entgingen, weil ſie keine Bücher führten und man ihnen ſo nichts Poſitives mehr nachweiſen konnte. Deshalb wurde im Reichstag der Antrag geſtellt, die ſtändige Führung von Lagerbüchern, durch die Eingänge und Ausgänge des Weinlagers erſichtlich wurden, in dem Geſetz als Bedingung aufzunehmen. Allerdings ſollte die Buchführung dann ſo beſchaffen ſein, daß auch der einfache Winzer ihre Vorſchriften befolgen konnte. Schon im Jahre 1901 erkannte die Kommiſſion die große Wichtigkeit des Zuckerwaſſerzuſatzes und ſeine Einſchränkung durch wirkſame Beſtimmung. Die Beſchlüſſe erſter Leſung ſprachen ſich dahin aus, daß jeder Zuſatz wäſſeriger Zuckerlöſung als „erheblich“ zu bezeichnen ſei, der 25 Prozent des Volumens bei den zu verbeſſernden Moſten oder Weinen überſchreitet. Ebenſo ſollte eine Verbeſſerung des jungen

Moſtes und Weines nur in der Zeit von der Kelterung an gerechnet bis 31. Dezember geſtattet ſein. Hier alſo liegen ſchon die Grundlagen der räumlichen und zeitlichen Begrenzung des künftigen 1909er Geſetzes. Der Antrag der räumlichen Beſchränkung wurde damals mit 19 gegen 7, der der zeitlichen mit 13 gegen 10 Stimmen bei 3 Stimmen-Enthaltung angenommen. Da aber warnte Graf Poſadowsky, an dieſen Beſchlüſſen feſtzuhalten, weil ſonſt das ganze Geſetz gefährdet ſei. So ließ man ſie fallen, aber der Kampf um ihre Durchführung ſollte nun erſt beginnen. Da das 1901er Weingeſetz immer ſchlimmere Wirkungen zeitigte und zu ganz unglaublichen Preiſen die Weine in den Handel kamen — ſo wurde das Fuder zu Mk. 120, Mk. 100, ja Mk. 80 angeboten und verkauft —, brach ſich im Jahre 1903 in der Rheinpfalz die Erkenntnis Bahn, daß auf dieſem Wege Renommee, Kundſchaft und inveſtierte Kapitalien ſyſtematiſch zugrundegerichtet wurden. In wenigen Tagen wurde ein Fonds von zirka Mk. 10000 zur Bekämpfung der Weinfälſchung geſammelt. Die Folge hat bewieſen, daß dies der einzige Weg zur Beſſerung war. Zwar traten überall die Widerſacher auf. Die einen fühlten ſich in ihren Manipulationen geſtört, die anderen fürchteten billige Bezugsquellen verſtopft, andere ihren guten Ruf einzubüßen bei gerichtlicher Feſtſtellung ihrer Bezugsquellen. Dieſer Kampf innerhalb der Pfalz führte auch in die anderen Gegenden. Wie unerträglich die Zuſtände waren, zeigte die Feſtſtellung, daß eine Stuttgarter Firma allein an 250 Abnehmer ihre Fälſchungsmittel verkaufte. Zu ähnlichen Beſtrebungen wie in der Rheinpfalz führten dieſe Machenſchaften in Rheinheſſen, Franken uſw., ſie wurden aber von den Freunden alteingeſeſſener Gebräuche im Keime erſtickt. Die Wahrheit fand jedoch unerbittlich ihren Weg in achtjährigem Ringen, indem ſchließlich die Pfalz, Moſel, Rhein, Baden, Ahr und Franken die gleichen Intereſſen hatten: Schutz des reellen Produktes, Schutz des reellen Handels, Hebung des Konſums.

Im Reichstag ſcheiterten unterdeſſen aber auch die Bemühungen, ein Verbot des Verſchnitts von Rotwein mit Weiß-

wein herbeizuführen, da die Regierungsvertreter dies als im Widerſpruch ſtehend mit den laufenden Handelsverträgen betrachteten. Nun beſtand nur noch die Hoffnung, daß beim Abſchluß neuer Handelsverträge mit Öſterreich-Ungarn und Italien die roten Verſchnittweine keine Zollvergünſtigung mehr erfuhren. Jedoch auch dieſe Zollvergünſtigung fiel nicht, und die große Mehrheit des Reichstages verlangte nur eine Deklaration ſolcher Weine.

An die große Verwahrloſung auf dem Gebiete der Herkunftsbezeichnung und des Weinverſchnittes heranzutreten, wagte noch niemand; man machte nur darauf aufmerkſam. Auch bei den Strafbeſtimmungen forderte die Kommiſſion immer dringender, eine Beſſerung und Verſchärfung vorzunehmen, indem es nicht mehr „Geldſtrafe oder Gefängnis“, ſondern „Geldſtrafe und Gefängnis“ heißen ſollte. Geradezu unglaubliche Enthüllungen bei Weinprozeſſen, die nur mit Geldſtrafe geahndet wurden, führten zu dieſer Forderung. So entfachte am Ende des Jahres 1905 der aufſehenerregende Prozeß Sartorius (Mußbach) neue große Mißſtimmung gegen das beſtehende Weingeſetz. Bei dieſem Prozeß machten ſich zwei Umſtände beſonders bemerkbar: der große Umfang der Fälſchereien, die von dem Angeklagten jahrelang betrieben wurden, und ſodann die außerordentliche Geſchicklichkeit, welche dieſe ausgedehnten Fälſchereien ermöglichte. Nicht die Durchführungskraft des Weingeſetzes ermöglichte die Entlarvung, ſondern ein reiner Zufall, durch den feſtgeſtellt wurde, daß der Angeklagte in Verbindung mit einem ſchon in Unterſuchungshaft ſitzenden Chemiker ſtand. Gerade dieſer Prozeß zeigte, wie ohnmächtig das 1901er Geſetz war, indem bei ſo großem Umfange der Fälſchungen nur auf eine Geldſtrafe von Mk. 3000 erkannt wurde. Der Verurteilte, der jährlich Mk. 100 000 Reingewinn gehabt hatte, konnte die Mk. 30 000 Prozeßkoſten und ſeine Strafe leicht verſchmerzen. Hier handelt es ſich um eine äußerſt ungenügende Durchführung der auf ſtrenge Ahndung zielenden Geſetzesabſichten. Im Zuſammenhang mit dieſem Prozeß, der dem Weinhandel weit über die Grenzen ſeines Gebietes hinaus ſchlimmen Schaden

brachte, ſtand die bis zum Reichsgericht weitergetragene Verhandlung gegen den Weinfachverſtändigen vor Gericht und Chemiker Dr. Möslinger, der in mehreren Fällen beſchuldigt wurde, bei Fälſchungen mit Ratſchlägen zur Hand gegangen zu ſein. So lieferte er im Sartoriusprozeß oleum salv. sclar., ein Mittel, um dem Wein Muskatellerblume zu geben. In einem anderen Falle gab er Stoffe zur Stummachung der Gärung für einen Moſt, der nach England verſandt werden ſollte. Der Stoff enthielt nach ſeinem eigenen Geſtändnis u. a. Glyzerin in veräſteter Form. Außerdem verkaufte er in drei Fällen noch Geheimmittel, die natrium sulfurosum enthielten, um das Braun-, Sauer- und Kanigwerden des Weines zu verhüten. Natrium sulfurosum iſt aber ſchon deshalb ein verbotenes Zuſatzmittel, weil es den Extraktgehalt der Weine günſtig beeinflußt. Die Reviſion, die vom Reichsgericht am 10. Juli 1907 koſtenpflichtig verworfen wurde, deckte ein weitverzweigtes Netz des Fälſchungsweſens auf. Die beiden Prozeſſe zeigten deutlich, wie jahrelang die unlauterſten Hilfsmittel ungeſtraft angewandt werden konnten. Im Sartoriusprozeß mußten, wie auch oft in anderen, von der Anklage eine ganze Reihe von Beſchuldigungen als unerwieſen angeſehen werden, da das Geſetz nicht die Möglichkeit einer gediegenen Durchführung gab. Enthielt doch die Anklage im oben genannten Prozeß ein ganzes Regiſter von Fälſchungsmotiven: Herſtellen von Wein unter Zuckerzuſatzlöſung bis 60 Prozent, Aufguß von Zuckerwaſſer auf Trauben, Zuſatz von Säuren, Bukettſtoffen, Muskatellerkraut, Pfirſich, Aprikoſen, Ananas, Koreander, Reſeden, Johannisbeeren oder Johannisbrot, Himbeeren und dergleichen, außerdem fehlten nicht doppelſchwefelſaurer Kalk, Schwefelwaſſer, Pottaſche, ſogar Waſſerzuſätze beim Verſchnitt, und es klingt wie eine Satyre, daß man ſogar zu bequem war, das Waſſer genügend zu filtrieren und es deshalb in nicht völlig reinem Zuſtand zuſetzen konnte. Das benutzte, von einem vorübergehenden Bächlein ſtammende Waſſer, wurde im Prozeß teils als zuläſſig, teils aber auch als geradezu ekelerregend bezeichnet.

So bekamen die Anhänger der Forderung „Geldstrafe und Gefängnis“ bedeutenden Zuwachs, und am 7. März 1907 äußerte im Reichstage sogar Graf Posadowsky: „Sollten wir zu einer Ergänzung des Weingesetzes kommen, so würde die Frage sehr ernstlich zu erörtern sein, ob nicht die Strafe für Fälschung erheblich höher festzusetzen, unter Umständen sogar die Geldstrafe auszuschließen sei.“ Alle die Anträge in diesem Sinne trafen im Reichstage stets auf große Mehrheit. Den größten Fortschritt in der Weingesetzfrage brachte dann schließlich der Antrag, wieder ein Weinparlament einzuberufen, das Sachverständige aus allen Gegenden Deutschlands bilden sollten. Dieser Vorschlag wurde zur Ausführung gebracht, und vom 8. bis 10. November 1906 tagte in Berlin das zweite Weinparlament im Reichsgesundheitsamt. Die Verhandlungen verliefen sehr einmütig und brachten den Beweis, daß Ansichten, die früher schroff gegenüberstanden, in Winzerkreisen und solchen des ehrlichen Weinhandels jetzt zusammenstimmten. Die direkte Deklaration sah man jetzt allgemein als eine zu schroffe Forderung an, neigte aber desto mehr zu einer besseren Kontrolle und der räumlichen Begrenzung des Zuckerwasserzusatzes. Schon am 7. März 1907 teilte Graf Posadowsky mit, daß die Gutachten und Beschlüsse dieser Versammlung den verbündeten Regierungen übergeben worden seien. Diese mußten nun auf Grund der gemachten Vorschläge Stellung nehmen zu einer Ergänzung des Weingesetzes. Das Reichsamt des Innern verfaßte den vorläufigen Gesetzesentwurf, und bereits vom 12. bis 14. November 1907 konnten in Berlin die Vertreter der einzelnen Bundesstaaten sich zu einer internen Sitzung zusammenfinden. Schon dieser Entwurf enthielt folgende hauptsächlichsten Forderungen: Kellerkontrolle im Hauptamt, räumliche und zeitliche Begrenzung des Zuckerwasserzusatzes, Einteilung in Weinbaugebiete, in denen nur gezuckert werden darf, Lagerbuchführung, Deklaration des Verschnitts von Rotwein mit Weißwein, Regelung der Herkunftsbezeichnung und strenge Strafbestimmung. Eine gute Regelung seiner Interessen war für die Weinwirtschaft schon deshalb dringend notwendig, als gerade im Jahre 1906 die

Peronospora und in manchen Gegenden auch der Heu- und Sauerwurm geradezu verheerend auftraten und den Winzer in eine grenzenlose Notlage brachten. Die Parlamente in Württemberg und Hessen mußten sich mit Steuerbefreiungen und Notstandsdarlehen befassen und besonders eine streng organisierte Bekämpfung der Rebkrankheiten ins Werk setzen. Andere Regierungen schritten helfend und belehrend ein. Der deutsche Weinbauverein machte sich den Schutz des Weinbaues und des reellen Weinhandels in jener schweren Zeit besonders zur Aufgabe.

Trotz dieser Notlage vergaß die Rheinpfalz nicht, tatkräftig ihren Kampf um ein gutes Weingesetz gegen das Fälschungswesen weiterzuführen. So gründete sich am 8. Oktober 1908 im Saalbau zu Neustadt a. d. Haardt bezeichnenderweise ein „Verein der Naturwein-Versteigerer“. Zu seinem Ziel setzte er sich die Förderung des Weinbaues, die Regelung der Weinverkaufsbedingungen und besonders der Weinversteigerung. Nur rheinpfälzische Weingutsbesitzer und Winzervereine, die ausschließlich selbstgekelterte Naturweine verkaufen, sind zugelassen. Außerdem setzte auch der Verein genau die Zahlungsfrist und Zahlungsbedingungen fest und erhob sich somit zu einem Kampfmittel gegen die sehr im argen liegende Kreditwirtschaft. Bald umfaßte der Verein allein an Qualitätsweinbergen der Mittelhaardt etwa 3000 Morgen und erhielt sein eigenes Wappen, das in seinem Felde die Wappenzeichen des Fürstbistums Speyer, der Kurpfalz und des Fürstentums Leiningen vereinigt. Dieser „Verein der Naturwein-Versteigerer“ hat nicht nur als lebendige Kampferscheinung gegen die Unreellität eine große Bedeutung erlangt, sondern wurde auch für den Markt wertvoll, als 1912 sich die pfälzischen Naturwein-Versteigerer konzentrierten und Neustadt a. d. Haardt als Sammelpunkt ihrer Versteigerung festlegten, was zu außerordentlich starkem Besuche führte, da nun zwecks Ankaufs keine entlegenen Dörfer mehr aufgesucht werden brauchten.

Während hier die Naturreinheit proklamiert wurde, war es wiederum die Pfalz, und zwar die Vereinigung pfälzischer Weinproduzenten, Weinhändler und Weinkommissionäre, die

eine einheitliche Durchführung der Weinkontrolle für ganz Deutſchland durch ein Reichs-Weinkontrollamt forderte. Schon am 16. Mai 1906 lautete eine Reſolution des Bundes ſüdweſtdeutſcher Weinhändlervereine: „Die Verſammlung fordert, daß die Kontrolle im ganzen Reich nach einheitlichen Grundſätzen durchgeführt werde.“ Noch war man ſich aber nicht einig über die Art dieſer Grundſätze, Freiherr von Stein ſagte einmal ſpäter in der Weingeſetzdebatte im Reichstage am 3. März 1910: „Das Weingeſetz ſteht oder fällt mit der Durchführung der Kontrolle.“

Die Wahrheit dieſer Worte hatte die Pfalz zuerſt erkannt und von jeher am ſchärfſten vertreten. Weder eine gute Weinkontrolle kann ohne ein gutes Geſetz, noch ein gutes Weingeſetz ohne gute Kontrolle imſtande ſein, erſprießlich im Intereſſe von Weinbau, Weinhandel und Weinkonſumenten zu wirken. Die Kontrolle kann nur tatkräftig ſein, wenn ihr ein Geſetz zur Verfügung ſteht, auf Grund deſſen es möglich iſt, die aufgedeckten Unreellitäten auch tatſächlich zur Ahndung zu bringen. Es durfte nicht wieder ſo viel Hintertüren und Hintertürchen aufweiſen wie das Geſetz von 1901. Hat der Kontrolleur das Vergehen gegen das Weingeſetz feſtgeſtellt, dann muß dem Staatsanwalt wie dem Richter ein Geſetz mit ſo ſicheren klaren Beſtimmungen zur Seite ſtehen, daß die Angelegenheit auch wirklich mit Beſtrafung des Schuldigen endigt. Hierzu muß natürlich verlangt werden, daß die hauptamtliche, reichseinheitliche Weinkontrolle überall eingeführt wird, nicht aber als Mittel, um nur etwaige Fehler des Weingeſetzes feſtzuſtellen und ihre Änderung zu erwirken, ſondern um dem Geſetze Achtung zu verſchaffen. Wurden doch viele Fälſcher erſt 1907 beſtraft, alſo ſechs Jahre nach Erſcheinen des Geſetzes von 1901, das in gewiſſer Hinſicht Übertretungen begünſtigte. Hunderte Fuder Wein, die den geſetzlichen Analyſenſchein hatten, ohne daß die Flüſſigkeit im wahren Sinne des Geſetzes Wein war, entſprachen dem Geſetz. Dazu kamen die milden Strafbeſtimmungen. Als abſchreckende Warnung ſollen Strafen wirken, nicht etwa als ein zu verſchmerzender Geſchäftsverluſt; denn viele der Beſtraften zogen abzüglich

der verhängten Geldſtrafe bei der Bilanz noch ſehr erträglichen Gewinn. Der reelle Weinhändler, der mit ſeinen Grundſätzen gegen den ſkrupelloſen Betrieb mancher Kreiſe nicht aufzukommen vermochte, forderte ſo mit Recht immer dringender ein Geſetz der Tat und der zielbewußten Reinigung. In Württemberg und Augsburg vereinigten ſich die Weinhändler, um ein Geſetz „zur Bekämpfung der im Weinhandel auftretenden Mißſtände“ zu fordern. Das Weingeſetz von 1901 konnte große Mengen gefälſchten Weines überhaupt nicht feſtſtellen. Abgeſehen von ſehr geſchickten Nachahmungen, die bei der Divergenz der Probe dem Zungenſachverſtändigen durchſchlüpften, lagen große Maſſen von Treſter- und Hefewein, die bei der Kontrolle als Haustrunk angegeben worden waren, in den Kellern, oft genug ein Quantum, das bei vielen Familien auf zehn Jahre gereicht hätte. So wurden bei der amtlichen Weinkontrolle[1]) in Heſſen 853 Betriebe von Weinproduzenten und 386 von Weinhändlern kontrolliert. Die Zahl der entnommenen Proben betrug bei den Produzenten 4978, bei den Weinhändlern 908. Beanſtandet wurden bei den Händlern 16, bei den Produzenten 343. Es kam aber nur zu zwölf Verhandlungen und unter dieſen zu drei Freiſprechungen. Das Geſetz war nicht ſcharf genug, um an der Hand ſeiner Beſtimmungen alle gebührend faſſen zu können.

Eine große Unſitte war auch durch falſche Angabe der Jahrgänge eingeriſſen. Junge Weine wurden forciert, geklärt, häufig abgeſtochen und geſchönt — kurz: fertiggemacht — und dann als ältere Jahrgänge verkauft. So wurde der beim reellen Produzenten liegende wirkliche Jahrgang durch den billigeren falſchen und wenig haltbaren verdrängt. Außerdem ſpielten Verſchnitte eine große Rolle, ſo etwa 1900er und 1907er, der dann als 1905er auf den Markt kam. So ſtand als Ziel der großen und nicht genug zu würdigenden pfälziſchen Weingeſetzbewegung weniger die Möglichkeit, zu ſtrafen, als Verfehlungen ſicher und durchgreifend aufdecken zu können. Beſonderen Wert legte man auf die Berückſichtigung der großen Weinbaugebiete und die Anerkennung ihrer Wichtig-

[1]) Amtliche Statiſtik vom 1. April 1907 – 31. März 1908.

keit; denn in ihnen beginnt Bau, Pflege und Kellerbehandlung des Weines, während die Weinbranche außerhalb der Gebiete doch nur mit fertigem Wein handelt, die somit dem Gesetz schon entsprechen sollen. Sind doch gerade die Gebiete, wo keine Traube wächst, die gefährlichsten Konkurrenten des Weinhandels, sodaß Dr. Roesicke am 7. März 1908 im Reichstag sagen konnte: „Da ist es denn unter Umständen ein viel lukrativeres Geschäft, sich an den Ort außerhalb des Weinbaugebietes, wo man die Manipulationen vornehmen will, den Naturwein kommen zu lassen, um ihn dort zu vergären und zu vermehren, als ihn gleich vermehrt zu beziehen. Das Wasser kostet in Deutschland überall nicht soviel wie in Südwestafrika.“ Deshalb mußte den Weinbaugebieten durch ein schützendes Gesetz mehr Rückgrat verliehen werden, auch um die ihnen von Natur aus gegebenen Interessengegensätze so zwischen Groß- und Kleinwinzer, Quantität und Qualität, zwischen kleinen und mittleren Weinen, Grossisten und Detaillisten besser ausgleichen zu können im Kampf gegen die außerhalb der Weingebiete herrschende Unreellität.

Alle diese Wünsche waren nun im Reichstag und in den Einzellandtagen durch Interpellation und Resolution zum Ausdruck gebracht worden. Man hatte den Entwurf mit großem Fleiß ausgearbeitet, da das Reichsamt des Innern seine Entstehung nicht nur einem sogenannten Weinparlament anvertraut, sondern auch Sachverständige und Interessenten aus den Kreisen des Handels und der Produktion herangezogen hatte. Der größte Teil des Weinhandels begrüßte auch Ostern 1908 den Entwurf zum Weingesetz als einen glücklichen Schritt zur Herstellung der Gesetzesgleichheit, Reellität und ruhiger Entwicklung der Geschäftslage. Am meisten Unzufriedenheit erregte allerdings der § 3 des Entwurfes mit dem höchst dehnbaren Begriff „ungenügende Reife“. Der Verein für Weinbau und Handel und der Verband Landauer Weinhändler machten eine Eingabe an den deutschen Reichstag, in der sie die Begriffe „gleicher Art und Herkunft in guten Jahren“ als sehr relativ bezeichneten. Außerdem könnten im Sinn der vorgesehenen räumlichen Begrenzung Handlungen

bald strafbar, bald zulässig angesehen werden. Manche Jahrgänge seien zuckerungsbedürftig, manche nicht. Und schon der Reifegrad der verschiedenen Gemarkungen und Lagen weiche sehr voneinander ab. Nur Sachverständige, deren Ansichten oft sehr auseinandergingen, könnten hier entscheiden, ohne aber eine größere Rechtssicherheit zu bringen. So wurden in dieser Eingabe schon Warnungen laut, die für das 1909er Gesetz einmal brennende Fragen in der Durchführung werden sollten. Auch mit der Festsetzung der höchstzulässigen Zuckerwassermenge war man nicht zufrieden. Statt des in Aussicht stehenden Höchstzusatzes von einem Fünftel der gesamten Flüssigkeit, wollte man eine Erweiterung bis zu einem Viertel. Der Entwurf sah keine Zentralstelle für die Weinkontrolle vor, und so faßte wiederum im Mai 1908 die Generalversammlung der Vereinigung der pfälzischen Weinproduzenten, Weinhändler und Weinkommissionäre zu Neustadt a. d. Haardt im Interesse einer gedeihlichen Durchführung folgende Resolution: „Vor allen Dingen ist die Errichtung einer Zentrale zur Überwachung der Ausführung der Weinkontrolle im Reich unerläßig.“ Im selben Sinne sprach sich der Verband der Weinhändler und Weinkommissionäre zu Landau aus und, sich ihm anschließend, die Weinhändlervereine am Mittelrhein und an der Mosel. Die Zeit des offenen Kampfes war gekommen, die Weingesetzdebatten nahmen an Schärfe zu, aus dem übermächtigen Strom von Forderungen und Verbesserungen kann einheitlich zusammenfassend gesagt werden, daß man die Zuckerungs- und Etikettenvorschriften sowie die Kellerkontrolle vereinfacht und genauer ausgeführt haben wollte. Klarheit und Gleichheit des Gesetzes verlangte man als Grundprinzipien. Eigentliche Gegnerschaft bestand nirgends.

Allen Resolutionen und Anstürmen aber gegenüber verhielt sich die Regierung passiv. Der kleine Winzer besonders hatte ein neues Weingesetz mit allem Nachdruck verlangt, und nun, nachdem die Regierung ihm helfen wollte, vorwärtszukommen, indem sie ihre Absicht, die Fälschung mit aller Schärfe zu verfolgen, zu erkennen gab, verhielten sich viele Weinkreise im entgegengesetzten Sinne; denn sie fürchteten für den Absatz

ihrer Produkte. Sehr bezeichnend war es allerdings, daß die Regierung erſt dem Weinhandel durch richtiges Eingreifen helfen mußte, während es ihm ſelbſt in ſeiner Geſamtheit nicht gelungen war, die unlauteren Elemente auszuſtoßen, die ſchwindelhaften Manipulationen in der Etikettierung und Bewertung in- und ausländiſcher billiger Weinſorten zu beſeitigen. Daran war die Uneinigkeit der Weinhändlerverbände und ihre verſchiedenen Geſichtspunkte ſchuld. Die ſehr große Tätigkeit des norddeutſchen Weinhändlerverbandes konnte allein nichts ausrichten. Die ganze Widerſtandspolitik der Weinhändler lag vielfach begründet in der Angſt um ihre Verſtichpraxis und daß ſie die Weine nicht mehr nach althergebrachten Gebräuchen verkaufen könnten.

Beſonders in der Moſelgegend ſuchte man ſtark gegen die zeitliche Beſchränkung zu proteſtieren. Deutſchlands im Ertrag ſtehende Rebenfläche beträgt im Durchſchnitt 105406 Hektar, davon auf die Regierungsbezirke Koblenz und Trier 11189 Hektar, bleiben alſo 94217 Hektar. Die Moſel konnte als ein Zehntel der geſamten Rebenfläche trotz ihrer Stellung als Modewein keine Ausnahme verlangen; denn mit ihrem jährlichen Ertrag von etwa 280000 Hektolitern war die Nachfrage bei weitem nicht befriedigt. Man riet daher dem Weinhandel, um die Zuckerungszeit ausnützen zu können, ſich in den Konſumgebieten echte Moſelweine im Herbſt zu ſichern und ebenſo im Moſelgebiet für ſeinen Bedarf und zur Spekulation die Produkte aufzukaufen. Auch der Zeitpunkt der Leſe wurde an der Moſel als Hinderungsgrund angegeben. In der Rheinpfalz wird man mit 615000 Hektolitern, alſo mehr als dem doppelten Ertrag der Moſelgegend und bei mitunter auch oft ſehr ſaueren Weinen bis ſpäteſtens Ende November fertig, und mit Rückſicht auf die anderen Gebiete war man in der Rheinpfalz mit dem 31. Dezember als Ende einverſtanden.

Obwohl der Entwurf, der dem Reichstag vorgelegt worden war, ſich ſehr vorteilhaft von dem früher veröffentlichten unterſchied, beſchloß man doch, allerlei Änderungen anzubringen und einige zu ſchroffe Stellen ganz auszumerzen.

Dieſe Abſicht zeigten die Beratungen im Plenum vom 7. und 9. November 1908. Eine 28gliedrige Kommiſſion wurde ernannt und dieſer der Entwurf zwecks gründlicher Durchberatung übergeben. Nach einer eifrigen Tätigkeit und 20 Sitzungen wurde dieſe Arbeit auch durch eine einſtimmige Annahme des in mancherlei Hinſicht abgeänderten Geſetzentwurfes belohnt. Nun folgte noch die zweite Leſung am 9. und 11. März und die dritte am 16. März 1909, ſodaß am 7. April 1909 das unter ſchwierigen Verhältniſſen geborene Geſetz der Öffentlichkeit übergeben werden konnte. Der Zweck dieſes neuen Geſetzes war den Wünſchen des Weinhandels gemäß der beſſere Schutz der Produzenten, die Wahrung der Konſumentenintereſſen und vor allen Dingen, ein Mittel gegen den unlauteren Wettbewerb zu bilden. Ebenſo ſollte es den Schäden entgegentreten, die durch die Einfuhr minderwertiger Auslandsweine und Traubenmaiſche für den deutſchen Wein entſtanden waren. Den oft ſehr verſchiedenen Intereſſen und einander entgegenſtehenden Verhältniſſen in den einzelnen deutſchen Weinbaugebieten ein allgemein gutes Rechtsmittel zu geben, war allerdings eine bedeutende Schwierigkeit, und man erwartete für den Anfang auch Widerſprüche, bis Produktion und Handel ſich an die neue Rechtslage gewöhnt hätten. Dann glaubte man ſicherlich, daß eine nutzbringende Wirkung des Geſetzes eintreten müſſe. In der grundlegenden Definition des Weines gleichen ſich die beiden letzten Geſetze ſo ziemlich, und auch das 1909er Geſetz geſtattet unter einſchränkenden Bedingungen den Zucker- oder Waſſerzuſatz zum Wein- oder Traubenmoſt, zur vollen Traubenmaiſche und auch bei der Herſtellung von Rotwein. Leider war der einſtimmige Beſchluß der Kommiſſion, daß ein Verſchnitt von deutſchem weißen Wein und ausländiſchem Wein nicht unter einer Bezeichnung feilgehalten oder verkauft werden dürfte, die den Anſchein erweckt, als ſei der Wein deutſches Erzeugnis, bei der dritten Leſung nicht mehr aufrechtzuerhalten, da die verbündeten Regierungen mit einem „unannehmbar“ antworteten. Es war dies ein ſehr betrübendes Ergebnis; denn die Weinkommiſſion vom

14. Januar 1909 wollte nicht, daß Weine mit ſtarken Alkohol- und Zuckerzuſätzen, um ihre Nachgärung zu verhüten, eingeführt würden. Mit Recht verlangte man diesbezüglichen Deklarationszwang; aber der Vertreter der Regierung wollte das Geſetz nicht tendenziös färben und ſo die Konkurrenz der Auslandsweine ausſchließen. Trotzdem forderte man, daß auch bei Auslandsweinen die oft ſehr ſtarken Zuſätze von Weinſteinſäure deklariert werden. Die Regierung jedoch warnte, da ſonſt kein Tropfen ſüßer Weine mehr über die Grenze kommen würde. So wurde denn der § 11 mit 14 gegen 8 Stimmen in der Faſſung der Vorlage angenommen. Es iſt ja allerdings vom volkswirtſchaftlichen Standpunkt aus kein Nachteil, wenn der deutſche Handel auch fremdländiſche Weine führt und auf dem Weltmarkt umſetzt, auf dem deutſchen Markt kann man aber deſto beſtimmter verlangen, daß es ſich nur um reelle Weine handle, und auf dieſem Recht beſteht jeder Weinhändler. Auch eine Regelung der ausländiſchen Etikettenfrage im Sinne der deutſchen Geſetzgebung wurde verlangt, und in den Handelsverträgen legte man demgemäß zum Schutze der Herkunftsbezeichnung zum größtenteil die Gebiete feſt: Das Tokajergebiet, Champagnegebiet, Charentegebiet für Kognaks, Dourogebiet für Portwein, Gironde für Bordeauxwein.

Der Berliner Handelskammertag war auch in Deutſchland für baldigſte geſetzliche Feſtlegung möglichſt großer Weinbaugebiete, und zwar nur von zwei. Hierbei ſei Luxemburg, das ſich dem deutſchen Weingeſetz angeſchloſſen habe, dem einen Gebiet einzuverleiben. Für die Auslandsweine enthält das 1909er Geſetz die Möglichkeit (§ 13) von Ausnahmebeſtimmungen, die der Bundesrat feſtzulegen hat. Solche Beſtimmungen können nach den Äußerungen der Regierungsvertreter nur eintreten, wenn im Urſprungslande des in Betracht kommenden Weines die Kellerbehandlung nur unbedenkliche Methoden kennt. Weine mit Zuckerung wie in Italien oder Zuſatz von Weinſteinſäure wie in Frankreich verlieren ihr Recht, den Namen Naturwein zu tragen. Sonſt verfolgt das Geſetz die Abſicht, inländiſche und ausländiſche Weine mög-

lichſt gleich zu behandeln. Einer Anfrage im Reichstage gemäß wurde auch der Bundesrat veranlaßt, zur beſſeren Kontrolle von Auslandsweinen beſtimmte Einfuhrſtationen anzugeben und ein Reinheitszeugnis bezüglich ihrer Herkunft und Herſtellung zu verlangen. Von den Vorſchriften des Weingeſetzes enthoben ſind die Obſt- und Beerenweine ſowie Getränke aus Pflanzenſäften oder Malzauszügen (§ 10). Jedoch beſitzt der Bundesrat die Ermächtigung, den Gebrauch beſtimmter Stoffe einzuſchränken oder völlig zu verbieten, im Gegenſatz zum 1901er Geſetz, das ein förmliches Regiſter für Weinfälſchungsmittel darſtellt. In der Kommiſſion glaubte ein Frageſteller, eine Gefahr darin zu ſehen, daß Obſt- oder Beerenweine etwas zu freudig Zuſätze von Zuckerwaſſer, Weintreſtern oder anderen nicht gerade verbotenen Stoffen enthalten und dann als Obſt- oder Beerenweine in den Handel gebracht werden können. Der Regierungsvertreter erklärte hierauf, daß die Herſtellung von Obſt- und Beerenwein leider noch nicht geregelt ſei und das Weingeſetz damit nichts zu tun habe. Es ſei Aufgabe des Nahrungsmittelgeſetzes, feſtzuſtellen, welche Mengen von Treſtern, Zuckerwaſſer oder anderes als Zuſätze erlaubt ſeien. Man müſſe von Fall zu Fall prüfen, ob ſolche Zuſätze eine Verfälſchung des Obſt- und Beerenweines darſtellen oder nicht. Auf keinen Fall dürfe aber das Verbot, Wein nachzumachen (§ 9), umgangen werden. Somit iſt, von der Haustrunkbereitung abgeſehen, die Erzeugung von Kunſt- oder Treſterweinen verboten. Wenn alſo Obſtwein als ſolcher kenntlich iſt, ſelbſt bei geringer Verwendung von Weintreſter, ſo iſt er nicht anmeldepflichtig und kann als Obſtwein in den Handel gebracht werden. Nimmt er aber Kunſtweincharakter an, ſo unterliegt er den Beſtimmungen für Haustrunk, ebenſo wenn Obſtwein dem Haustrunk beigemengt oder zu ſeiner Herſtellung verwendet wird.

Die Beſtimmung des früheren Geſetzes, in den Kellern und Geſchäftsräumen die geſetzlichen Beſtimmungen auszuhängen, fiel im 1909er Geſetz fort. Dafür wurde auf die Kontrolle ein deſto größerer Wert gelegt. Die Streitfrage, die zwiſchen Reichstag und verbündeten Regierungen oft eine ſo große

Rolle gespielt hat, nämlich die Anstellung von Sachverständigen als Kontrolleure im Hauptberuf für das ganze Reich, schien nun im günstigen Sinne gelöst. Die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen wird sodann noch unterstützt durch die mit der Handhabung der Nahrungsmittelpolizei betrauten Behörden und anderer Sachverständigen, und der Reichskanzler hat obendrein die Ermächtigung, für eine gleichmäßige Durchführung Sorge zu tragen. Ebenso hat der Bundesrat das Recht, die Handhabung zu überwachen und Vorschriften im Interesse einer gesicherten und einheitlichen Ausübung aufzustellen. Als eine wertvolle Unterstützung wurde die Buchführung mit einheitlicher Zustimmung des Reichstages zur Pflicht gemacht für alle, die gewerbsmäßig Wein in Verkehr bringen oder Wein zu Getränken weiterverarbeiten. Nach den Erläuterungen zum Gesetzentwurf ist der Begriff „gewerbsmäßig" dahin aufzufassen, daß er jede Erwerbstätigkeit trifft, also sowohl den Produzenten, der aus eigenem Weinberg sein Getränk verkauft, als auch den, der nur als Mittelsperson für fremde Rechnung im Handel sich betätigt. So unterstehen der Buchführungspflicht die Winzer, Kommissionäre, Weinhändler und Wirte. Der Bundesrat hat auch die Ermächtigung, den Ausführungsbestimmungen Formalblätter beizulegen, die, nach den gesetzlich festgelegten Vorschriften (§ 19) ausgearbeitet, für die Geschäfts- und Lagerbücher in Betracht kommen. Von der Führung der gesetzlich vorgeschlagenen Formalblätter sind nur jene Betriebe befreit, deren Buchführung eine so klare und übersichtliche ist, daß sie genau denselben Zweck erfüllen, den die amtlichen Formulare verfolgen sollen. Die Landesregierungen wiederum können, wenn ihnen nach ihrer Auffassung bessere Schemas zur Verfügung stehen, diese einführen.

Für Schaumweine bestimmt das 1909er Weingesetz genau dasselbe wie das bisherige Gesetz. Es hat seine Vorschriften nur insofern verschärft, als der Zusatz von fertiger Kohlensäure deklariert werden muß (§ 17). Neue Bestimmungen sind getroffen für den aus Wein gewonnenen Trinkbranntwein. Nur reines Weindestillat darf als Kognak in den Verkehr kommen, und der Kognakverschnitt hat eine Beimengung von mindestens 10 Prozent Weindestillat zu erhalten, und bei Kognak sowohl wie bei Kognakverschnitt ist das Verhältnis von 35 Raumteilen Alkohol auf 100 Raumteile zu bewahren.

Die Strafbestimmungen haben eine bedeutende Verschärfung erfahren. Bisher war bei Hauptvergehen das Verhängen von Gefängnis- oder Geldstrafen möglich, jetzt kann in schweren Fällen (§ 26 ff.) auf Gefängnisstrafe bis zu zwei Jahren erkannt werden. Nebenher ist aber noch die Aufbürdung einer Geldstrafe hinzugekommen, die eine Höhe von Mk. 20000 erreichen kann. Bei kleineren Vergehen spielt bei der Strafzumessung eine große Rolle, ob Vorsatz oder Fahrlässigkeit vorliegt. Die Einziehung beschlagnahmter oder als verfälscht erkannter Getränke kann erfolgen. Ein bedeutender Fortschritt liegt für die Durchführung des Gesetzes darin, daß schon bei gesetzwidriger Herstellung von Weinen vorgegangen werden kann. Früher war das erst möglich, wenn der Wein schon zum Verkauf angeboten, also in den Verkehr gebracht war.

Am 7. April 1909 (Reichs-Gesetzblatt S. 393) wurde das Weingesetz veröffentlicht. Vorerst traten nur Übergangsbestimmungen in Kraft, während das Gesetz erst am 1. September 1909 volle Giltigkeit erlangte. Ergänzt wird das 1909er Weingesetz durch das Nahrungsmittelgesetz von 1879, obwohl es im Gegensatz zur früheren Gesetzgebung völlig selbständig bestehen kann. Herangezogen wird auch in manchen Fällen das ebenfalls verschärfte Gesetz über den unlauteren Wettbewerb, das am 1. Oktober 1909 in Wirksamkeit trat.

Luxemburg schloß sich Deutschland, da es wirtschaftlich besonders im Weinbau von ihm abhängig ist, in seiner Weingesetzgebung an. Nur in zwei Punkten unterscheidet sich das luxemburgische Gesetz vom deutschen. So heißt es über die zeitliche Begrenzung der Zuckerung: „Die Zuckerung darf nur in der Zeit vom Beginn der Weinlese bis zum 31. Dezember des Jahres vorgenommen werden; wenn jedoch besondere Verhältnisse es wünschenswert erscheinen lassen, kann

die Frist durch den zuständigen Generaldirektor bis zum 31. Januar verlängert werden." Der zuständige Generaldirektor hat auch den Säuregehalt in guten Jahren festzustellen, den die Weine bei der Zuckerung nicht unterschreiten dürfen.

Inwieweit die Hoffnungen erfüllt wurden, die man in eine gute Wirkung des Weingesetzes und eine gleichmäßige Durchführung setzte und so eine längere Ruhe für die Produktion, Schutz gegen unlautere Konkurrenz und Mißbräuche anderer Art erwartete, sollen folgende Seiten der Abhandlung klarlegen.

3. Kapitel

Die Herstellung von Wein

Der Gesetzgeber sah insofern eine Garantie für eine bessere Durchführung des Gesetzes, wenn er in den Weinbetrieb so tief als nur denkbar eingriff und die Herstellung der Getränke von der Traube am Stock an regelte. Nur so, wenn die kontrollierenden und richtenden Organe wußten, mit welchen Vorausetzungen sie bis ins einzelne zu rechnen hatten, nur so, wenn Produzenten, Kommissionäre und Weinhändler gezwungen waren, ein einziges vorgeschriebenes Verfahren anzuwenden, war die Möglichkeit gegeben, den reellen Weinhandel in seinem Kampfe gegen die Fälscherei zu unterstützen.

Schon die Weintraube und ihre Beschaffenheit wird genau festgelegt, indem als Erweiterung des 1901er Gesetzes nur das Getränk als Wein (§ 1) zu betrachten ist, das durch alkoholische Gärung aus dem Safte der frischen Traube entsteht. Die Trauben müssen frisch sein, d. h. nicht getrocknet, wie Rosinen oder Sultaninen. Als frisch gelten noch Trauben, die am Stock eingetrocknet wurden, also sogenannte Trockenbeeren, ebenso die auf Stroh eingetrockneten. Im Gärungsprozeß, entstanden aus dem Zusatz von Hefe, zersetzt sich der Zucker in Alkohol, Bernsteinsäure, Glyzerin und Kohlensäure. Vorwiegend ist es der Alkohol, durch dessen Entzug das Getränk den Weincharakter verliert. Deshalb zählt auch die Durchführung des 1909er Gesetzes alkoholfreie Getränke

nicht zum Wein; denn sie entstehen zwar durch alkoholische Gärung im Traubensaft, werden aber dann entgeistet und dürfen von nun ab nicht mehr unter der selbständigen Bezeichnung „Wein" auftreten, sondern in diesem Fall als „alkoholfreier Wein", demnach immer in Verbindung mit erklärenden Ergänzungen. Bemerkenswert ist die Durchführungskraft des Gesetzes, das auch für Alkoholfreiheit bestimmte Flüssigkeiten so lange unter sein Machtbereich zählt, bis sie entgeistet sind. Als Wein darf demnach auch nur der Traubensaft bezeichnet werden, der nach den gesetzlich zulässigen Vorschriften hergestellt ist. Das bisher gestattete Pasteurisieren des Mostes wurde erst später durch Reichsgerichtsurteil vom 18. Mai 1911 untersagt. Bei diesem Verfahren werden die Hefezellen durch hohe Hitzegrade abgetötet. Das Reichsgericht sah hierin deshalb keine zulässige Kellerbehandlung mehr, weil ein so behandelter Most nicht mehr als Wein, sondern als Kunstprodukt anzusehen sei.[1]) Auch hat am 9. Juli 1909 der Bundesrat bekannt gemacht, daß Hefe nur dem Traubenmost, der Traubenmaische oder dem Weine in abgemessener Menge zugesetzt werden darf, nie aber einem Kunstprodukt. Ebenso sind die Samosweine nicht als Weine anzusehen, sie verdanken ihre Entstehung durch 12–14prozentige Verspritung frischen Traubenmostes, werden also ohne jegliche Gärung hergestellt. Demnach sind sie nach § 1 nicht als Wein zu betrachten. So auch Dessertweine, die keine Gärung überstanden haben, da ja eine Menge Alkohol dem unvergorenen Most zugesetzt wurde, und die so eine Gärung unmöglich machen. Rosinenbrühe, die auch öfter verspritet wird, kann natürlich auch keinen Anspruch auf die Bezeichnung Wein erheben.[2])

In einem gewissen Widerspruch mit § 8, der für den Verschnitt von Weißwein mit Rotwein Deklaration fordert, steht der § 2, der das Verschneiden von Weinen aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft und Jahren gestattet, also auch weißer und roter Trauben. Ohne Deklaration ist aber die Rotwein-

[1]) Windisch, § 1 Weingesetz.

[2]) Dr. Günther und Marschner, Kommentar, S. 206.

herſtellung verboten, alſo auch der Verſchnitt weißer und roter Traubenmaiſche. Bei der Durchführung des § 2 tauchten nun Zweifel auf, ob ein Verſchnitt von Wein mit voller Traubenmaiſche erlaubt ſei. Die Reichsgerichtsentſcheidung vom 6. November 1911 hat ſich in bejahendem Sinne ausgeſprochen. Bei der Verhandlung kam ein Verſchnitt von Wein mit Tiroler Maiſche in Betracht. Im gleichen Sinne äußert ſich Günther-Marſchner im großen Kommentar: „Die Zuläſſigkeit des Verſchnitts von Wein mit Moſt oder Maiſche iſt mit Unrecht bezweifelt worden.“ Kann demnach der Zuſatz von Maiſche zu Moſt oder Wein nicht als Zuſatz fremder Stoffe angeſehen werden, ſo ſpricht der Wortlaut des § 2, wie er auch von den Motiven des Geſetzes erläutert iſt, poſitiv für die Zuläſſigkeit des in Frage ſtehenden Verfahrens. In den Kommentaren von Zöller und Galli iſt die gegenteilige Anſicht vertreten, allerdings ſich ſtützend auf § 12, da dort unter den auf Traubenmaiſche anzuwendenden Beſtimmungen § 2 nicht aufgezählt iſt. Eine weitere Reichsgerichtsentſcheidung vom 8. Januar 1912 erklärt den Verſchnitt von ſogenannter teilweiſe entmoſteter Maiſche mit Wein für zuläſſig. Hierbei berückſichtigte der Gerichtshof den § 2 des Weingeſetzes: „Es iſt geſtattet, Wein aus Erzeugniſſen verſchiedener Jahre oder Herkunft herzuſtellen (Verſchnitt).“ Landgerichtsrat Reich und Theodor v. d. Pfordten waren der Anſicht, daß ein Verſchnitt von Wein mit Traubenmaiſche verboten ſei, beſonders mit teilweiſe entmoſteter Maiſche. Günther und Marſchner nahm aber von jeher ſchon folgende Stellung ein: „Was Zuſatz von teilweiſe entmoſteter Maiſche zu Wein oder Moſt betrifft, ſo könnte man vielleicht zweifelhaft ſein, ob dies Verfahren zuläſſig ſei. Immerhin dürften auch ihm, ſoweit es ſich um den Verſchnitt von Naturerzeugniſſen handelt, rechtliche und wirtſchaftliche Bedenken nicht entgegenſtehen.“ Allerdings muß die Erlaubnis zum Verſchnitt verneint werden, wenn die Maiſche ſchon ſo ſtark entmoſtet iſt, daß ſie Treſtercharakter annimmt.[1]) Hier treten trotz der ſcheinbaren Klarheit in den

[1]) Zöller, Verſchnitt von Wein mit Traubenmaiſche, Zeitſchrift für Rechtspflege in Bayern, 1913, Nr. 23.

gerichtlichen Entſcheidungen bei der mannigfaltigen Durchführung noch weitere Schwierigkeiten auf. Treſter ſind zwar auch als Erzeugniſſe des Weinbaues zu betrachten, das 1909er Geſetz will ſie aber doch nur als „Rückſtände der Weinbereitung“ aufgefaßt wiſſen, die nur (§ 11) bei Haustrunkbereitung angewandt werden dürfen. Demnach ſieht ſie das Geſetz von 1909 als fremde Stoffe an und verbietet ſie nach § 4. Nun ergeben ſich bei der Durchführung allerdings wieder Zweifel, da man nie weiß, wann eine Traubenmaiſche ſo weit entmoſtet iſt, daß ſie als Treſter zu betrachten wäre. Techniſch kann da nicht unterſchieden werden zwiſchen leichter ablaufenden Saftbeſtandteilen der Traubenbeeren und den ſchwerer auszupreſſenden Teilen, die feſter an den Trebern haften. Nach § 1 kann man auch die je nach der Behandlung zurückbleibenden Saftanteile zum Saft der friſchen Weintraube rechnen, wie die Teile, die in die Kelter bei der Preſſung laufen. Der Winzer iſt mit ſeiner Handkelter ſchon oft am Ende der Kraft, während der Weingutsbeſitzer mit hydrauliſcher Kraft noch große Mengen herauszupreſſen vermag. Mit der Entfernung von der Kelter iſt demnach noch kein Zeichen gegeben, daß die erſt zum Teil ausgepreßten Trauben ſchon als Treſter zu betrachten ſeien; denn in der Praxis werden die Beſtandteile auf der Kelter oft aufgeſchüttelt oder auf andere Keltern umgelagert. Wirtſchaftlich iſt für die Durchführung dieſes Verſchnittes von Wein mit Maiſche und die dadurch erzeugte Umgärung wichtig, daß er ein Mittel für ſtichige, bittere oder ſonſtwie kranke Weine bildet. Umgärung mit Moſt iſt lange nicht ſo wirkungsvoll wie eine ſolche mit Maiſche. Schon deshalb gibt die Praxis hier den Ausſchlag, und ſo entſchied auch das Reichsgericht vom 6. November 1911 im Sinne der Volkswirtſchaft und geſtattete den Verſchnitt von Wein, Moſt oder Maiſche mit voller oder teilweiſe entmoſteter Maiſche. Verboten bleibt aber immer noch die Vermiſchung von Maiſche, Moſt oder Wein mit Treſtern (§§ 4 und 12) und der Verſchnitt von Deſſertweinen mit Weißweintraubenmaiſchen anderer Art (§§ 2, 26, 1 und 4).

Somit ist der große Unterschied anerkannt, der bei der Durchführung zur Geltung kommt, nämlich zwischen Auslaugung der Treber mit Wein und der mit Zucker. Die Umgärung kranker und fehlerhafter Weine spielt für die Kellerwirtschaft eine wichtige Rolle, zumal Traubensaft nicht nur nach der Lese vorhanden ist, sondern nach einem bestimmten Verfahren[1]) das ganze Jahr erhalten werden kann. Wenn also alte, matt gewordene Weine durch eine Umgärung aufgefrischt werden sollen, braucht ihnen nur der aufbewahrte oder neue Traubensaft beigemischt zu werden, ohne daß durch diese Handlungsweise ein Widerspruch zu dem Gesetz entsteht.

Dessertweine dürfen nach Abs. 2 mit weißen Weinen anderer Art nicht verschnitten werden. Dabei versteht das Gesetz unter Dessertweinen Kunstweine, wie Sherry, Madeira, Marsala. Der Abs. 2 soll besonders dem für den Weinbau empfindlichen Mißbrauch entgegenwirken, kleinere weiße Sorten mit Dessertweinen zu verschneiden. Man muß sich aber klarmachen, was diese Dessert-, Süd- oder Süßweine eigentlich vorstellen, um den Wert des Abs. 2 zu erkennen. Diese Weine erhöhen ihren Alkoholgehalt, den ihnen die gewöhnliche Traubengärung nicht geben konnte, durch Eindicken von Most, Zusätze von Trockenbeeren und Alkohol, und dadurch entsteht der für sie charakteristische Geschmack.[2]) Demnach brauchen Südweine nicht aus dem Süden zu stammen. Trotz dieser Erklärung ermangelt die Durchführung einer tatkräftigen Auffassung, indem nur die im Inland hergestellten Dessertweine unter das Verbot des § 2 Abs. 2 fallen, während die ausländischen Dessertweine zum unermeßlichen Schaden unserer Wirtschaft die Bezeichnung Wein führen dürfen und ihre Nachahmung nach § 9 verboten ist. So wird der § 2 Abs. 2 durch diese Sonderstellung des Auslandes hinfällig, da ein Verschnitt von Rotwein mit Dessertwein gestattet ist, wenn letzterer nur aus der Fremde stammt. Auf diese indirekte Bevorzugung des Auslandes wird die Abhandlung an anderer Stelle nochmals genauer eingehen.

[1]) Dr. Meißner, Des Küfers Weinbuch.

[2]) Reichstagsverhandlungen 1890/92, 6. Anlageband, S. 4181.

Man kann sagen, daß das Gesetz auf zwei Grundpfeilern ruht, einmal auf der Festlegung von vorbeugenden Maßregeln und sodann auf der ins einzelnste zergliederten Überwachung und Kontrolle. Unter den vorbeugenden Maßregeln ist als wichtigste Bestimmung die Einteilung des Zuckerungsherganges zu betrachten. Auf dem § 3, der diese Manipulationen regelt, ruht zumeist die ganze gewaltige Last und der Erfolg der Durchführung. Es ist ein Hauptfortschritt des letzten Weingesetzes, daß es nicht, wie die frühere Gesetzgebung, die verbotenen Darstellungsarten aufzählt, sondern nur die erlaubten. Man wollte Klarheit und Einfachheit den allgemeinen Wünschen gemäß in das Gesetz bringen, und so will der Gesetzgeber alles als verboten betrachtet wissen, was er nicht ausdrücklich erwähnt. Wenn sich auch das frühere Gesetz bei der Trockenzuckerung und dem Zusatz von Zuckerwasser auf den Standpunkt stellte, daß beide Weinverbesserungsarten nur in schlechten Weinjahren Anwendung finden sollten, um dem Most mehr Alkoholgehalt bei ungenügender Reife zuzuführen oder die Säure zu vermindern, stellte man für Asche und Extraktstoffe der Naturweine Mindestzahlen auf, die eine Weinfälschung jederzeit nachweisen lassen sollten. Diese Maßregel aber war unzulänglich, da die Chemie als Hilfswissenschaft der Panscherei die Weine analysenfest zu machen verstand. Die chemische Analyse hat es beim Wein mit keinem einheitlichen Stoff zu tun; denn aus einem tausendfältigen Naturvorgang entsteht die Traube. Warme und nasse Witterung wirken zusammen, und ihr Endergebnis ist in den verschiedenen Jahren, je nachdem das eine oder andere überwiegt, großen Schwankungen unterworfen, die sich deutlich im Most kennzeichnen. Bei chemischer Untersuchung kann man feststellen, daß im Wein enthalten sind: Wasser, Zucker, Alkohol, Weinsteinsäure usw. nach bestimmten Prozentsätzen. Es kann also aus richtig gehandhabter Mischung ein weinähnliches Gebräu hergerichtet werden, das der gewöhnlichen Analyse ganz entspricht, also „analysenfest" gemacht wurde. Es fehlt aber dem Kunstwein ein gewisser Umstand, der ihn für jeden Zungensachverständigen oder sonstigen Kenner

als Naturwein empfinden laſſen würde, obwohl durch Verſchneiden von Naturwein mit analyſenfeſtem Hefe- und Treſterwein ſchon ein bedeutender Schritt näher von dem Fälſcher zur Naturähnlichkeit gemacht wurde. Die Chemie hat hier ihre Grenzen; denn ſowohl Extraktunterſuchungen als auch Forſchungen nach Waſſerzuſatz angebenden Stickoxyden können trügen. Die Statiſtik und langwährende gewohnheitsmäßige Unterſuchungen helfen nicht viel bei der außerordentlichen Verſchiedenheit, mit der die Weinzuſammenſetzungen zueinander auftreten. Wurden vor dem 1909er Weingeſetz tatſächlich Fälſchungen entdeckt, ſo wurde der Täter wohl dabei überraſcht oder er verſtand nichts von der richtigen abwägenden Berechnung der Stoffe zueinander, um ein analyſenfeſtes Bild zu erhalten. Heute iſt eine Fälſchung eine gewagtere Spekulation geworden; denn die gemiſchten Stoffe brauchen längere Zeit, ehe ſie ſich zu einem wohlſchmeckenden Ton vereinen. Die neueingeführte Kellerkontrolle des 1909er Geſetzes wartet dieſe Zeit aber nicht ab, und ein Weinkontrolleur hat eine durch jahrelange Gewohnheit verfeinerte Zunge, die oft noch nach ſehr langer Zeit dem Wein die Unredlichkeit anſchmeckt. Die chemiſche Wiſſenſchaft bleibt in ihren Forſchungen aber auch nicht ſtehen, und erſt 1914 gelang es, den Malvenfarbſtoff von dem des Rotweins zu unterſcheiden.[1]) Beſonders da das 1909er Weingeſetz der Chemie nur eine untergeordnete Rolle eingeräumt hat in den Weinunterſuchungen, will ſie dieſen Vorwurf der Unzulänglichkeit nicht auf ſich ſitzen laſſen, und ſo ſuchte man ſeit 1910 mit großem Eifer und Fleiß das Rätſel zu löſen, wodurch die Sinnenprüfung ein ſo großes Übergewicht über die wiſſenſchaftlichen Unterſuchungsverfahren erlangt habe. Man fand nun, daß der Geſchmack ſeinen hauptſächlichſten Maßſtab zur Beurteilung und Bewertung von Weinen im Säuregrad des Getränkes finde, und nach langem und mühſamem Suchen kam man dieſem Phänomen inſofern ein Schritt näher, als man den Bindungszuſtand der organiſchen Säuren im Wein zu beſtimmen lernte. Dieſe Bindungszuſtände erzeugen aber gerade jenen ſauren Geſchmack. Bisherige vage Begriffe, die von freier und gebundener Wein- und Milchſäure, von freier und gebundener Eſſigſäure ſprachen, vermag nun die Chemie in ſtrenge Zahlen zu bannen, und zwar durch eine Verbindung von analytiſchen und phyſiochemiſchen Beſtimmungs- und Berechnungsverfahren.[1]) So hat ſich im Grunde genommen die Stellung des Chemikers zum letzten Weingeſetz nicht geändert, ſucht ſie ſich doch gar zu beſſern.[2]) Unterſcheidungen von Wein und Treſterwein, Erkennen eines Zuſatzes von Obſtwein zu Traubenwein, Zuſatz von Alkohol oder Glyzerin wurden auch bisher nach keinem anderen Maßſtab beurteilt. Eine ſchwerwiegende Änderung liegt aber in der Neuregelung der Zuckerungsfrage. Während das 1892er Geſetz ſich völlig auf die chemiſche Unterſuchung verließ als eine unantaſtbare Kontrolle, während bisher mit fertigen Produkten gerechnet wurde und man der Zulaſſung von Zuckerwaſſer ſehr entgegenkam, führte das letzte Geſetz von vornherein ein Rezept zur Weinherſtellung an. Früher konnten ſauere und extraktreiche Gewächſe geringer Jahrgänge ausgiebig gezuckert werden, der wirtſchaftliche Wettbewerb nutzte die Analyſenfeſtigkeit aus, ſoweit als die Grenzzahlen es erlaubten, und das war mehr als genug. So wurde auch die Durchführung von ſeiten der überwachenden Beamten und Behörden ganz bedeutend gelähmt. Mit Recht fielen daher die Grenzzahlen; denn die Behandlung des Weines erfordert ganz andere Maßregeln als z. B. Polizeiverordnungen bei Feſtſetzung von Mindeſtgehalt an Fett bei Milch. Hier bietet die Grenzzahl noch eine Gewähr für Güte und normalen Fettgehalt. Beim Wein aber war 1,5 Gramm für Extrakte und 1,6 für Weißweine ſpäter weit unter dem bei Wein normaler Weiſe vorkommenden Gehalt als Grenze feſtgelegt. Bei Milch iſt geſetzlich verboten, Waſſer bis zur Grenzzahl zuzuſetzen. Beim Wein jedoch war es geſetzlich bis zu gewiſſen Grenzen erlaubt, Zuckerwaſſer beizumengen.

[1]) Dr. H. J. Schneider, Weinblatt, 1914, S. 55.

[1]) Dr. Baragiola, Neue Zürcher Zeitung vom 15. Dezember 1915.

[2]) Prof. Dr. Kuliſch, Vortrag zu Kolmar.

Somit darf kein Vergleich gezogen werden zwiſchen den Grenzzahlen auf dem Gebiete des Weines und den anderen der Nahrungsmittelkontrolle. Das Geſetz von 1901 verbot zwar ausdrücklich eine erhebliche Vermehrung und erlaubte nur Verbeſſerung, die Praxis aber gewöhnte ſich in der Durchführung des dehnbaren Begriffes „erheblich“ als offen zuläſſig 25 Prozent Zuſatz zu nehmen. Was geheim als „erheblich“ angeſehen wurde, zeigten manchmal die Prozeſſe. Dieſem allem ſucht das 1909er Geſetz einen Riegel vorzuſchieben, indem es mit 20 Prozent eine Waſſergrenze zieht, und zwar nur zum Zweck der Säureabſtumpfung, alſo ihrer Verdünnung, was auch durch Erhöhung des Alkoholgehaltes erreicht wird, da dieſer die Säure für den Geſchmack verſchwinden läßt.

Die Durchführung hat nun mit allerlei Ausreden zu kämpfen. Da wird behauptet, man habe den Wein gezuckert, um Bodengeſchmack oder beſonders bei Portugieſer um den Artgeſchmack zu unterdrücken. Man gibt als Entſchuldigung an, daß man durch Überzuckern der Geſchmacksrichtung nachgekommen ſei oder einen hohen Alkoholgehalt zur Konſervierung des Weines habe erzielen wollen. Auch gegen die bisher übliche Gewohnheit, den Wein nach der Art eines beſtimmten Weinbaugebietes zuzuſchneiden und zu benennen, tritt das 1909er Geſetz mit der allerdings zu großer Verwirrung führenden Angabe auf, daß Alkohol- und Zuckerzuſatz nur „bei natürlichem Mangel an Zucker (Alkohol) oder ein Übermaß an Säure“ inſoweit abzuhelfen ſei, als es der Beſchaffenheit des aus Trauben „gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zuſatz gewonnenen Erzeugniſſes“ entſpricht.

Die Zuckerung darf alſo, ſoll das Geſetz auch durchgeführt werden, nach den theoretiſchen Beſtimmungen den ſogenannten Normalwein guter Jahrgänge an Alkohol und Säure nicht übertreffen. Wachſen in einer Parzelle ſelbſt in beſſeren Herbſten nur ſauere Trauben, ſo dürfen dieſe nicht einmal gezuckert werden in demſelben Grade wie vielleicht beſſere Trauben der gleichen Gemarkung. Stößt ſchon hier die Durchführung des Geſetzes auf die großen Schwierigkeiten der praktiſchen Abgrenzung, ſo wird ſie zur Unmöglichkeit bei

Verſchnitten verſchiedener Weine verſchiedener Herkunft nach Lage, Ort und Land. In der Praxis wird nun ein natürlicher, alſo dem Wortlaut des Geſetzes entſprechender Mangel an Zucker oft herbeigeführt durch zu frühzeitige Leſe. Ohne ſchwerwiegende Gründe, die Peronoſpora, Sauerwurm, Traubenfäule und Witterungsmißgeſchick (Hagel, Froſt), wird das Recht auf Zuckerung verwirkt. Auch das bis zum Reichsgerichtsurteil vom 8. Mai 1911 erlaubte Paſteurißieren verwirkt die Zuckerungserlaubnis. Im Zuckerungsparagraphen wird den weinhandeltreibenden Kreiſen die Durchführung dreier Beſchränkungsvorſchriften zur Pflicht gemacht, die räumliche (20 Prozent), die zeitliche und örtliche.

Die zeitliche Begrenzung der Zuckerung vom Beginn der Weinleſe bis 31. Dezember darf auch bei der Nachzuckerung älterer, mit Zucker noch nicht in Berührung gekommer Jahrgänge benutzt werden. Der § 3 Abſ. 1 des Geſetzes ſpricht allerdings nur von einer Zuckerung des Naturtraubenmoſtes und des Naturtraubenweines und denkt nur an eine einmalige Zuckerung; aber die Durchführung des Geſetzes ſtößt ſchon deshalb oft auf große Hinderniſſe, weil ſich der Säureabbau bis Ende Dezember bei vielen Moſten noch nicht endgültig vollzogen hat. Viele Winzer laſſen deshalb die Zuckerzeit untätig verſtreichen, warten das Ergebnis des Säureabbaues ab, ein Verfahren, auf das noch näher eingegangen werden ſoll. Auch ſuchen die Winzer eine öftere Zuckerbehandlung durch Verſchnitte zu umgehen, zumal Weine, die eine abermalige Gärung nach einem Jahr durchmachen müſſen weit hinter ſolchen zurückſtehen, die als Moſt gezuckert wurden.

Nach § 25 Abſ. 4 ſind der Reichskanzler und die Landesbehörden ermächtigt, die örtliche Beſchränkung des § 3 dadurch zu unterſtützen, daß ſie die Begrenzung der weinbautreibenden Gebiete Deutſchlands, in denen gezuckert werden darf, feſtlegen. Infolge der Erfahrungen, die der Prozeß Sartorius 1905 mit ſich brachte, verlangt das Geſetz für den Zuckerungsvorgang „reines Waſſer“ und „reinen, nicht färbenden Zucker“ und verbietet ſomit die Anwendung von Schwenkwaſſer für Fäſſer, Bachwaſſer und Maſchinenleericht, die Fil-

trierrückstände aus Wasser und Wein. In welcher Hinsicht die Durchführung der Zuckerungsmaßregel erfolgen soll, wird in keiner Weise vom Gesetz erwähnt. Macht man sich den Zuckerungsvorgang klar, so darf nur 20 Prozent, also ein Fünftel der gesamten Flüssigkeit aus Zuckerwasser bestehen. Ein Kilogramm Zucker ergibt nun 0,6 Liter Flüssigkeit, erfordern demnach 1000 Liter etwa 120 Pfund Zucker, so ist es unzulässig, daß die Zuckerlösung mehr als 164 Liter Wasser enthält, also nicht 200 Liter = ein Fünftel, weil der Zucker 120 Pfund = 60 Kilogramm × 0,6 an und für sich schon 36 Liter Flüssigkeit ergibt. Nun läßt das Gesetz weiterhin die Frage offen, wann z. B. diese 164 Liter Wasser mit dem Zucker vermischt werden können. Es gibt zwei Möglichkeiten, entweder schon vor der Vermengung mit der Traubenmaische oder bei Teilung des Vorgangs, daß ein gewisses Quantum Wasser sofort vermischt und der Rest erst später eingeführt wird. Diese scheinbar kleinlichen Fragen werden bei der Durchführung des Gesetzes, so bei der Kontrolle, von höchster Wichtigkeit. Besonders wenn die ganze Menge Zuckerwasser manchen Fässern zugesetzt wird und den darin enthaltenen Wein überstreckt, um erst später den Naturwein diesen überzuckerten Gebinden zuzusetzen. Die Praxis vertritt oft den Standpunkt, daß die Zuckerbehandlung nicht überstürzt werden darf. Nun bleibt aber bei der Durchführung des Gesetzes den Kontrollbeamten bei einer Unzahl von Betrieben nur die kurze Kontrollzeit bis 31. Dezember, und sie werden sehr in ihrem Beruf gehindert, wenn es bei der Feststellung überstreckter Weine heißt, daß in kurzer Frist schon das nebenanliegende Naturprodukt dem beanstandeten Faß zugepumpt werde. Oft ist das noch beizumischende Naturprodukt auch erst auf dem Transport, bestellt oder erst zu bestellen und ähnliche Angaben mehr, die hemmend für die Durchführung sind. Deshalb mußte unbedingt gefordert werden, daß im Interesse einer guten Durchführung des Gesetzes die Fässer jederzeit einen dem Gesetz entsprechenden Inhalt enthalten.

Ist demnach eine Verbesserung des Geschmacks, eines Fehlers oder einer Krankheit am Wein durch Zuckerzusatz nicht

mehr zu heilen, so ist auch einer Nachahmung besserer Weine durch Zuckerung vorgebeugt, indem man den Begriff „gute Jahre“ aufstellte. So wird bei kleinen Elbingweinen im Elsaß,[1]) in Oberbaden, an der Obermosel eine Verminderung der Säure durch Wasserzusatz bedeutend verhindert. Nun wurde mit einem Schlage die Verbesserung der natursauren Weine eine wirtschaftlich höchst brennende Frage, da alle bisherigen Mittel und ihre Anwendung einen Konflikt mit dem 1909er Weingesetz heraufbeschworen. Eine beträchtliche Anzahl von Säuerlingen, deren ganze Existenzmöglichkeit auf dem Markte bisher auf weitestgehenden Verbesserungsmöglichkeiten fußte, sahen sich nun auf einmal um ihre Daseinsberechtigung gebracht. Wenn das Gesetz auch nicht die schroffen Folgen, die bei seiner Durchführung entstehen sollten, vorausgesehen hatte, so wollte es doch nur eine Stütze für bessere Qualitäten bedeuten. So wurden Ackerreben auf einem Boden, der besser Weizen oder Kartoffeln getragen hätte, vor Sein oder Nichtsein gestellt. Weinbergslagen mit Säureproduktion, die bisher auf starke Aufbesserung mit Zuckerwasser angewiesen waren, standen nun künftig sehr veränderten wirtschaftlichen Verhältnissen gegenüber. Das Gesetz will das normale Verhältnis zwischen der verschiedenen Natur und den Bodenwerten gewahrt wissen; denn das Ziel großer, oft besonders deshalb angelegter Landstriche war ein Massenbau und die Fabrikation billiger Zuckerwasserweine. Nun nach dem neuen Gesetz mußte sich der Weinbau bequemen, nicht mehr auf schlechterem Boden geringe und spätreifende Traubensorten anzupflanzen; auch die Lesen, die mit Rücksicht auf die starke Nachfrage nach sauren billigen Weinen oft schon im September gehalten wurden, mußte man nun bis in den Oktober verschieben. Eine Woche oder zwei wirken Unglaubliches in der Qualitätsverbesserung der Weine. Auf diese Weise kann sich auch unter dem neuen Gesetz ein Weinbau in geringen Lagen sehr gut wirtschaftlich heben und noch eine gewisse Qualität erzielen. Inzwischen aber ruhte und rastete

[1]) Prof. Dr. Kulisch, Der spontane Säurerückgang im Wein.

die Wiſſenſchaft nicht, und in den Unterſuchungsſtationen war die verpönte Chemie an der Arbeit, neue Aufbeſſerungsarten im Sinne des 1909er Geſetzes zu finden. Es war allerdings keine große Neuigkeit, mit der ſie heraustrat, es handelte ſich um Feſtſtellungen des ſchon lange bekannten Säureabbaues. Man ſuchte aber wiſſenſchaftliche Methoden in der Durchführung dieſes natürlichen Vorgangs zu entdecken. Schon die Moſte ſtoßen bedeutende Säuremaſſen ab und ergeben ſo langſam einen milderen Wein, als die Jungweine jemals erhoffen laſſen. Nur durch dieſes Naturgeſetz iſt es bei nicht zu ſauren Moſten möglich, bei der Durchführung der geſetzlichen Beſtimmung von 20 Prozent Zuckerung im allgemeinen auszukommen. Säureerzeugenden Elementen im Wein ſtehen aber auch ſäureraubende entgegen, ſo bei Ausſcheidung des Weinſteins.

Von dem Überwiegen einer der beiden Erſcheinungen hängt das Geſamtergebnis des Weines ab. Gewöhnlich ſiegt aber der Säurerückgang. Nachgärungen in ſauren Weinen werden ſelten durch Zuckerreſte verurſacht, ſondern vielmehr durch Säurezerſetzung. Hier tritt die Gärung der Apfelſäure ein, und es findet ſomit gerade in dieſer Zeit der ſtärkſte Säureabbau ſtatt. Der Schwerpunkt dieſer ſchon lange bekannten Tatſachen liegt nun in der Beherrſchung dieſes Vorganges, der in jedem Jahr, jedem Keller und Faß ein anderer iſt. Es iſt nun ein Verdienſt der Chemie, wenigſtens zum Teil die Mittel aufgefunden zu haben, die dazu dienen, einen einigermaßen ſicheren Einfluß auf dieſen Naturvorgang zu gewinnen.

Als eines der Hauptmittel hat die Statiſtik zu gelten, die bisher auf falſchen Wegen wandelte, indem ſie in ihren Aufzeichnungen reife und unreife Weine, ſäurereiche und ſäurearme ohne Unterſchied benutzte. Die Beobachtungen aber der Verſuchsſtation zu Kolmar ſeit zehn Jahren haben als Gewinn gebracht: „Je ſauerer der Jahrgang war, deſto ſtärker der durchſchnittliche Säurerückgang.“ So kann die Statiſtik nur dann wertvoll werden, wenn ſie die reifen Jahrgänge aus ihrer Betrachtung ausſchaltet und nur die unreifen regiſtriert. Einen Hauptfaktor der Regelung des Säureabbaues bildet die

Temperatur, die in den meiſten Kellereien großen Zufälligkeiten ausgeſetzt iſt. Die Luftwärme muß auf einer gewiſſen Höhe gehalten werden, oft genügen Temperaturen von 12 Grad und 13 Grad Celſius. Profeſſor Koch beobachtete Rückgänge von 15,2 Promille auf 8 Promille, bei einem 96er Moſt von 16,6 Promille ſogar auf 8,6 Promille. Als dritter wichtiger Punkt kommt ſchließlich die Berührung des Weines mit Hefe in Betracht, die als Nährſtoff für die ſäurezerſetzenden Bakterien beſonders bei kleinen Weinen zu betrachten iſt. Als letztes förderndes und lebenunterſtützendes Element für den Rückgang der Säure iſt der Einfluß des Alkohols zu erwähnen. Somit iſt trotz der vielbeklagten Strenge des Geſetzes ein Mittel gegeben, um da, wo natürliche Beſchaffenheit oder ſchlechte Witterungsverhältniſſe die Beeren nicht reifen laſſen, ein einigermaßen konſumfähiges Getränk herzuſtellen. Es darf eben bei der Ausübung der Zuckerung nicht von dem Geſichtspunkt ausgegangen werden, daß der Wein nur zum Zweck der Verkaufsfähigkeit Zuckerzuſätze erhalten dürfe.

Bei der Rotweinbereitung darf Trockenzucker oder Zuckerwaſſerzuſatz auch der Vollmaiſche, alſo den zerquetſchten und zermahlenen Trauben, Kämmen, Hülſen und Kernen beigeſetzt werden, wenn ſie noch nicht unter der Kelter gelegen waren. Weiße Trauben dagegen dürfen im Maiſchezuſtand nicht gezuckert werden. Für die Durchführung der Zuckerung iſt die Reihenfolge der beizuſetzenden Beſtandteile, wie ſchon erwähnt, von großer Wichtigkeit, denn die im Augenblick vielleicht eintretende Kontrolle darf den Inhalt aller Behälter nur in einem dem Geſetz entſprechenden Zuſtand antreffen. Die Praxis ſetzt deshalb zuerſt Zucker und gewöhnlich erſt dann noch Zuckerwaſſer bei. Das Geſetz hat auch inſofern den bisherigen Mißbrauch einer Zuckerung in Berlin, Hamburg oder Bremen vorgebeugt, daß nur da, wo die Rebe wächſt, alſo in den Weinbaugebieten, wie Rheinpfalz, Rheingau, Elſaß, gezuckert werden darf. Demnach tritt der Wein als fertiges unantaſtbares Getränk über die Grenzen der Weinbaugebiete. Eine ſchwerwiegende Kontrollabſicht hat der Geſetzgeber auch mit der ſchriftlichen Anzeigepflicht einer Zuckerung an die

jeweils zuſtändige Behörde bezweckt. Eine Zuckerung im gleichen Herbſt erfordert nur eine einmalige Anzeige, die aber vor Beginn des Aktes den Behörden zuzuſtellen iſt. Erfolgt aber eine Zuckerung älterer Jahrgänge, ſo iſt für jeden einzelnen Fall eine Anmeldung erforderlich, und zwar nur in der Zeit vom 1. Oktober bis 31. Dezember. Der Anzeigebogen verlangt Auskunft über Jahrgang, Sorte und Herkunft der Flüſſigkeit. Außerdem müſſen die Räume, in denen die Zuckerung ſtattfindet, bezeichnet werden, und die Kontrolle muß bei einer allenfallſigen Änderung ſofort davon Nachricht erhalten.

Nach dieſen Ausführungen iſt es klar, mit welcher Sorgfalt der Geſetzgeber vorgegangen iſt, um ein Werk ins Leben zu rufen, das nach allen Richtungen der Praxis gerecht zu werden vermag. Einige Schwierigkeiten bei der Durchführung wurden ja ſchon berührt; aber dieſe wollen nichts bedeuten im Vergleich zu dem mangelnden Verſtändnis, auf welches das Geſetz ſtieß. Man glaubte, bei Feſtlegung der Begriffe wie „guter Jahrgang“ oder „nach Art und Herkunft“ klar genug geweſen zu ſein, die Durchführung aber bewies, wie wenig man in Wirklichkeit mit ihnen anzufangen verſtand. Durch den ganzen Weinhandel ging es wie eine fieberhafte Stockung, und die erſten Forderungen, die geſtellt wurden, entſprangen aus der Ratloſigkeit. So wußte man nicht, wo und wie man die Zuckerungsgrenze erfahren konnte, und man verlangte nach amtlichen Sachverſtändigen, an die die Bürgermeiſterämter Moſtproben einſenden konnten. So zeigte ſchon das Weinjahr 1910 an der Moſel große Qualitätsverſchiedenheiten, teils ausgereifte Produkte, teils ſehr zuckerungsbedürftige. Bisher war man an den Zuckerzuſatz trocken oder gelöſt zur Verbeſſerung oder „erheblichen“ Vermehrung gewöhnt, während man jetzt darauf gefaßt ſein mußte, daß Moſte geerntet wurden, deren geringer Zuckergehalt einen Zuckerzuſatz rechtfertigte, deren Säuregehalt aber eine Vermehrung nur im geringeren Grade als dem geſetzlich zuläſſigen oder vielleicht gar keinem geſtatte. Somit verträgt mancher Moſt eine Trockenzuckerung, doch keinen Zuſatz von Zuckerlöſung, und Moſtgewicht und Säuregehalt müſſen genau feſtgeſtellt werden. Im heſſiſchen Landtag fielen am 15. Auguſt 1910 ſcharfe Worte. Abgeordneter Wolf verlangte, daß den Winzern Sachverſtändige gegeben werden, die es ihnen ermöglichen, ſich im Herbſt verbindliche Auskunft über die zuläſſige Zuckerung des Moſtes zu verſchaffen. Miniſter des Innern von Hombergk zu Vach ſagte im Auftrage der Regierung, es würde die Unbefangenheit der Sachverſtändigen beeinfluſſen, wenn ſie im Streitverfahren ſich über Fragen äußern ſollten, in denen ſie außerhalb einer ſolchen dem Beteiligten Anleitungen gegeben haben. Höchſtens „unverbindliche“ Ratgeberinnen will man gewähren und nennt die Weinbauſchule zu Oppenheim. Die Handelskammer zu Mainz erkennt zwar eine Verminderung des unreellen Handels an, klagt aber im übrigen über die vielen Unklarheiten, zu denen das Weingeſetz Anlaß gebe, namentlich bezüglich der Zuckerung und Herkunftsbezeichnung. Die Unſicherheit iſt ſo groß, daß noch am 10. Mai 1911 ein Reichsgerichtsurteil bei einer an ſich ſtrafbaren Handlung — Verſchnitt inländiſchen noch nicht ausgegorenen Moſtes mit ausländiſchem (Tiroler) — keine Vorſätzlichkeit annehmen kann, da an den Angeklagten, einem Kleinwinzer aus Eberſtadt, nicht zu hohe Anforderungen der Sachkenntnis und des Pflichteifers geſtellt werden könnten, zumal er ſich überzeugt habe, daß der Wein über die erſte ſtürmiſche Gärung hinaus geweſen ſei. Dieſes Verſchnittverbot eines ausländiſchen Produktes mit gezuckertem inländiſchem Moſt wurde deshalb feſtgelegt, weil darin eine Zuckerung des ausländiſchen Weines geſehen wird und man Deutſchland bei Zulaſſung dieſes Verfahrens nicht zum Abſatzgebiet für geringſte Auslandsweine machen will.

Auf einer Verſammlung in Mainz, auf der das Miniſterium des Innern, rheinheſſiſche Mitglieder der Landwirtſchaftskammer und des Landwirtſchaftskammerausſchuſſes, der rheinheſſiſche Weinbauverein und der Verband rheinheſſiſcher Weinhändler, die Kreisräte und die rheinheſſiſchen Abgeordneten der zweiten Kammer zugegen waren, wurde die Notwendigkeit einer genauen Statiſtik feſtgeſtellt, um den Begriff „gute Jahre“ definieren zu können. Die bereits vom Reich

aufgestellte Statistik soll von der Landwirtschaftskammer noch für einzelne Lagen spezialisiert werden. Freiherr von Heyl ging in der hessischen Ersten Kammer so weit, daß er in seiner Besprechung des § 3 eine Erweiterung der Möglichkeit, den Wein durch Zuckerzusatz zu verbessern, verlangte, indem er auf andere Produkte wie Tabak hinwies, die ja auch einer künstlichen Verbesserung unterlägen. Unter den herrschenden Umständen werde der Winzer nie wissen, wie weit er gehen dürfe.

Zwar werden auch wiederum Stimmen laut, die das Gesetz in Schutz nehmen und als Allheilmittel die Zeit und die Gewohnheit anführen. Man entschuldigt die Unklarheiten, indem man auf die Absichten des Gesetzgebers hinzuweisen sucht, der in seinem ganzen Gesetz, besonders aber im § 3 schon wegen der Verschiedenartigkeit der in Betracht kommenden Gebiete nicht generelle Forderungen aufstellen wollte, sondern seine Vorschriften so zuschnitt, daß der Richter in jedem einzelnen Fall ganz individuelle Stellung nehmen konnte. Am meisten nahm sich des so undankbar empfangenen Gesetzes Freiherr von Stein an,[1]) der allen Klagen gegen den Zuckerungsparagraphen entgegenhielt, daß jeder Winzer seinen Weinberg wohl gut kenne und ganz genau wisse, wie ein „guter Jahrgang" in seinen Weinbergen aussähe. Auf diese seine Erfahrungen könne er sich genügend stützen bei der so brennenden Frage, ob er zuckern solle oder nicht. Wenn er gewissenhaft in seiner Prüfung sei, so zuckere er nicht blindlings. Die Gefahr also, mit dem Strafrichter in unangenehme Berührung zu kommen, werde sehr gering, und schließlich dürfe er ja zuckern, um das gesetzliche Maß zu erreichen.

Diese Auffassung von der Einfachheit und Unzweideutigkeit in der Durchführung konnte den Praktiker nicht überzeugen, und so verhallte sie wirkungslos. Die Verwirrung in der Auslegung der Zuckerungsvorschriften wurde immer größer, besonders über die räumliche Beschränkung stritt man sich, die in Abs. 1 des § 3 jedem sagen sollte, was gezuckert werden darf, unter welchen Voraussetzungen, nach welchem Grund-

[1]) 224. Sitzung des Reichstages, stenographischer Bericht, S. 7564 (1909).

satz. Bemerkenswert wurde sodann der Fall: Wenn nach § 2 gestattet ist, Wein aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft und Jahren herzustellen, also auch Verschnitte ausländischer Weine mit inländischen, mit Ausnahme der Dessertweine, ob dann nicht eine Zuckerung von Auslandswein eintritt bei Verschnitten ausländischer Ware mit inländischen gezuckerten Produkten. Zu zwei Fällen hat die Reichsgerichtsentscheidung vom 12. Oktober 1911 Stellung genommen. Entweder tritt der Verschnitt ein, ehe der Zucker völlig vergoren ist, oder wenn er die Gärung noch nicht ganz überstanden hat, wobei der Zuckerzusatz die Grenzen des § 3 selbstredend eingehalten hat. Nach der Entscheidung des Reichsgerichts muß der Zucker vergoren sein, weil sonst eine Umgehung des Gesetzes stattfinden könne. Die Verschnitterlaubnis des § 3 tritt also erst ein nach Beachtung des in § 3 enthaltenen Verbotes. Nun tritt die Frage auf, ob gezuckerter inländischer Wein mit gezuckertem inländischem Most verschnitten werden darf. Schon aus den Voraussetzungen kann man entnehmen, daß dies nicht gestattet ist.[1]) In dem Fall, der dem Reichsgericht vorlag, handelte es sich um Verschnitt von schwergezuckertem 1908er und noch nicht völlig durchgegorenem Wein mit 1909er Most und Zuckerwasser, um beides aufgären zu lassen. Zwei Gründe der Unzulässigkeit sind hier anführbar: 1) der 1908er ist nicht als ein noch vor dem 1909er Gesetz hergestelltes Getränk zu betrachten, denn durch diesen Verschnitt sollte er erst Konsumfähigkeit erlangen; 2) nach § 3 Abs. 2 wird bestimmt, daß die Zuckerung in der Zeit vom 1. Oktober bis 31. Dezember bei ungezuckerten Weinen früherer Jahrgänge nachgeholt werden darf. Eine zweite nochmalige Zuckerung des schon einmal gezuckerten 1908er Weines war somit nach § 3 Abs. 2 ganz unzulässig. Ob das Zuckerwasser dem 1908er Wein sofort oder erst dem 1909er Most und dann mit ihm zusammen, oder ob es erst nach Mischung von 1908er gezuckerten Wein und 1909er gezuckerten Most zugesetzt wurde, bleibt belanglos; denn der 1908er wurde dem Gesetz widersprechend nochmals gezuckert.

[1]) Reichsgerichtsentscheidung vom 14. Februar 1911.

Sehr nachteilig waren auch die Folgen des Geſetzes für Moſel, Saar und Ruwer. Die tatſächliche Durchführung des Geſetzes und der Kontrolle war ſcharf und durchgreifend, aber die gedankliche Durchführung in der Auffaſſung und Klarheit, beſonders in der Moſelgegend die Zuckerungsfrage betreffend, ließ viel zu wünſchen übrig. So war im Jahre 1911 eine Verbeſſerung überhaupt nicht oder doch nur in ſo ſchwachen Grenzen zuläſſig, daß eine wirtſchaftliche Verwertung der Weine ſehr bedenklichen Hinderniſſen gegenüberſtand. Die Konſumenten wollten ſich eben nicht an den Genuß des nach neuen Geſetzesvorſchriften hergeſtellten Weines gewöhnen. Das Ausland begann zu triumphieren, und große, nach jahrelanger Mühe errungene Abſatzgebiete gingen allmählich verloren. Infolge der allgemeinen Unſicherheit wußten die mit der Durchführung des Geſetzes betrauten Beamten auch oft nicht, wo die Grenzen des Erlaubten und des Verbotenen zu ziehen ſeien. Das einzige nützliche Mittel einer Beſſerung ſah man in Reichsgerichtsurteilen, die doch wenigſtens etwas Sicherheit in die ſchwankende Lage bringen ſollten.

Während direkte Unkenntnis über die Begriffe „Mangel an Zucker“ und „Übermaß an Säure“ beſtand und eine allgemeine Anſicht ſich allmählich herausbildete, daß mit dieſen Worten ſchlechthin „Unreife“ gemeint ſei, kam das Reichsgerichtsurteil vom 25. April 1911 und gab dem ganzen Weinhandel wieder Gelegenheit zu nicht endenwollenden Debatten. Nach dieſem Urteil iſt das Durchſchnittsmaß eines guten Jahrganges maßgebend, und da jeder Durchſchnitt zur Vorausſetzung Größen hat, die ihn erreichen, und Größen, die ihn nicht erreichen, ſo muß man mit wirklich guten Jahrgängen rechnen, die im Durchſchnittsmaßſtab den „theoretiſchen Normalwein“ an Zuckergehalt nicht erreichen, an Säuregehalt übertreffen. Sind Zucker- und Säurezahlen denen des theoretiſchen Normalweins entſprechend, ſo darf auf keinen Fall gezuckert werden, ſind dieſe Zahlen aber ungünſtiger, ſo muß feſtgelegt werden, ob gezuckert wird aus Mangel an Zucker und Alkohol oder aus Übermaß an Säure. Die Zahlen des

theoretiſchen Normalweins begrenzen ſomit die Zuckerungsmöglichkeit.

Es darf alſo ſchon dann nicht gezuckert werden, wenn die für Zucker, Alkohol oder Säure gegebenen Zahlen ungünſtig ſtehen zu den Zahlen des zu berückſichtigenden „theoretiſchen Normalweins“ als Durchſchnittsmaßſtab eines guten Jahrgangs;[1]) denn tatſächlicher Mangel an Zucker oder Übermaß an Säure ſind Vorausſetzungen zur Zuckerung. Ebenſo ſprach ſich Rechtsanwalt Schönberg-Bernkaſtel am 15. Juli 1912 in der Hauptverſammlung des Weinbauvereins der Moſel zu Bernkaſtel aus. Das Reichsgericht faßt eben Mangel an Zucker und Übermaß an Säure als Vorausſetzung auf. Das Maß der Zuläſſigkeit einer Zuckerung iſt die Beſchaffenheit des theoretiſchen Normalweins. Das Reichsgericht ſetzt demnach nicht einfach Mangel an Zucker oder Übermaß an Säure dem Zurückbleiben hinter der Beſchaffenheit guter Jahrgänge gleich, ſondern trennt begrifflich Vorausſetzung und Maß.

In der Begründung des Urteils vom 25. April 1911, das für den Weinhandel von weittragendſter Bedeutung iſt, wird außerdem zugegeben, daß Vorausſetzung zum Zuckern gegeben iſt, auch wenn der Säuregehalt „nicht übermäßig“ iſt. Im Urteil wird auseinandergehalten das ungünſtige Abweichen von den Normalzahlen und das tatſächliche Übermaß an Säure.[2]) Somit deckt ſich das Urteil genau mit dem Wortlaut des § 3, und für die Zukunft ſind auch wiederum wirklicher Mangel an Zucker und Alkohol und wirkliches Übermaß an Säure bedeutungsvoll. Alſo ein Zuckern ohne Sinn und Verſtand iſt auch ſtrafbar als dolus eventualis; denn der Betreffende muß ſich Rechenſchaft geben über Zweck und Ziel. Nur ungenügende eigene Kenntnis ſchützt vor Strafe, vorausgeſetzt allerdings, daß ſich die Unerfahrenheit auf den Rat eines Sachverſtändigen ſtützen kann, alſo muß Erkundigung in jedem Fall der Unklarheit eingezogen werden, wenn man ſich nicht

[1]) Profeſſor Kuliſch auf der Chemikerverſammlung zu Würzburg am 17. Mai 1912.

[2]) Günther und Marſchner, Sammlung von Entſcheidungen der Gerichte auf Grund des Weingeſetzes, S. 22.

der Fahrläſſigkeit ſchuldig machen will.[1]) Den Begriff des guten Jahrganges erklärt man gleichbedeutend mit Jahren der Reife,[2]) allerdings kann ein nur alle zehn Jahre wiederkehrender beſter Jahrgang nicht als Norm angenommen werden. In der Regierungsvorlage heißt es ſogar „Jahre der Reife". Man nahm aber den Begriff „guter Jahrgang", um nie reifenden Lagen nicht die Verbeſſerungsmöglichkeit völlig abzuſchneiden.

Der allgemeinen Verwirrung war aber durch dieſes Reichsgerichtsurteil nicht geſteuert. Man erklärte, immer noch nicht zu wiſſen, ob es erlaubt ſei, in jedem Jahr ein möglichſt gleiches Produkt auf künſtlichem Wege herzuſtellen; denn das Reichsgericht laſſe immer noch Zweifel darüber, ob die Vorausſetzung für die Erlaubnis zum Zuckern Mangel an Zucker bezw. Alkohol oder Überſchuß an Säure ſei.[3]) Man ſtelle das Scheinbild eines „theoretiſchen Normalweins" auf und gehe von dieſem aus bei Beantwortung der Frage, ob man zuckern dürfe bei Mangel an Zucker oder Überfluß an Säure oder, wenn die Zucker- und Säurezahlen niedriger ſind als die des ſogenannten theoretiſchen Normalweins. Nur an Hand jahrelanger Unterſuchungen könne es vielleicht gelingen, den im Sinne des Reichsgerichtsurteils ausgeſprochenen theoretiſchen Normalwein zu finden. So war die Praxis wieder in quälender Ungewißheit für die Durchführung des Geſetzes in der Gegenwart. Man wollte augenblickliche Maßregeln und nicht ſolche für zukünftige Zeiten, wenn Erfahrung und Statiſtik allerlei theoretiſche Begriffe vielleicht für die Praxis feſtgeſtellt hatten. Deshalb entſtand ein förmlicher Anſturm auf die Unterſuchungsanſtalten. Die zur Unterſuchung eingeſandten Proben an das chemiſche Unterſuchungsamt in Rheinheſſen wuchſen im Jahre 1911 auf 2131, davon 1387 auf Wein, 17 auf Traubenmaiſche, 727 auf Moſt. Da kamen noch 1911 die miniſterielle Veröffentlichung in Baden, bei dem guten Jahrgang nicht zu zuckern und Moſtproben an die Großherzogliche landwirtſchaftliche Unterſuchungsanſtalt Auguſtenberg einzu-

[1]) Reichsgerichtsurteil vom 17. Januar 1911.
[2]) Ebenda.
[3]) Dr. Fuld, Mainz.

ſenden. Ebenſo das bayeriſche und württembergiſche Miniſterium. Dieſe Bewegung ging von der Rheinpfalz aus und ſtieß nur an der Moſel auf Widerſtand, wo man wenigſtens eine Trockenzuckerung bis 80 Grad nach Öchsle verlangte.

Das Reichsgerichtsurteil vom 25. April 1911 hatte ſich darauf verſteift, daß eine Feſtſtellung des Durchſchnittsmaßſtabes für die Art der Trauben und die Lage der Gemarkungen guter Jahrgänge zu erreichen ſei. Man wollte ſo einen individuellen, keinen generellen Begriff und ſo den örtlichen und klimatiſchen Unterſchieden entgegenkommen. Schon das Weingeſetz von 1892 ſuchte in dieſer Richtung einen Ausgleich. Wurde aber für die praktiſche Durchführung der Begriff des guten Jahrganges gang und gäbe, ſo öffneten ſich der Waſſerwirtſchaft wieder alle Türen zur Freiheit; denn niemand kann dem Angeſchuldigten dann nachweiſen, daß der einer Verbeſſerung bedürftige Moſt in den Zucker- und Säurezahlen den theoretiſchen Normalwein erreicht hat, da Moſtunterſuchungen von vornherein unzuverläſſig ſind. Der fünfte Strafſenat des Reichsgerichts nahm aber noch einmal am 5. Mai 1911 zu dieſen Fragen Stellung:

1) Der Zuſatz iſt nur nötig, um
   a) einem natürlichen Mangel an Zucker oder Alkohol,
   b) einem Übermaß an Säure abzuhelfen, und zwar inſoweit als
2) durch den Zuckerwaſſerzuſatz das erzielte Produkt der Beſchaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zuſatz gewonnenen Erzeugniſſes entſpricht.[1])

Von einem Mangel an Zucker und einem Übermaß an Säure kann nicht die Rede ſein, wenn bei einer beſonders guten Lage in einem ſchlechten Jahre keine erſtklaſſigen, aber gute Weine hervorgehen. Es wäre unzuläſſig, in dieſem Falle das Moſtgewicht beſter Jahre hervorzuckern zu wollen.[2]) Nun war die alte Lage wiederhergeſtellt. Von einem theoretiſchen Normalwein wurde nicht mehr geſprochen, und der Wein-

[1]) Gerichtsentſcheidungen des Reichsgeſundheitsamtes, S. 25.
[2]) Günther-Marſchner, Kommentar, S. 70.

handel ſah als einzige Sicherſtellung nur ein Mittel, nämlich die Unterſuchungsämter mit ihren Ratſchlägen zu Hilfe zu ziehen. Da kam es aber oft zu ſehr unangenehmen Reibereien, und zur Beleuchtung der Durchführungsſchwierigkeiten ſei die Schadenerſatzklage einer Firma an der Moſel gegen den Leiter des Nahrungsmittelunterſuchungsamtes zu Trier, Dr. Wellenſtein, erwähnt. Die Firma klagte auf mindeſtens Mk. 4100, weil ihr von der amtlichen Stelle eine niedrigere Zuckerungsgrenze angegeben war, als es in dem in Frage kommenden Jahrgang möglich geweſen wäre. Man berief ſich auf das Reichsgerichtsurteil vom 25. April 1911, daß Zuckern mit wäſſriger Zuckerlöſung geſtattet, auch wenn wohl ein Mangel an Zucker, aber kein Übermaß an Säure vorhanden iſt, wobei die Säure, wie ſchon erwähnt, nicht unter den Säuregehalt des theoretiſchen Normalweins heruntergehen darf. Dr. Wellenſtein hielt nun für 1911 nur Trockenzuckerung für angebracht. Da ſeine Anſicht im Widerſpruch mit der des Reichsgerichts ſtand, ſo entſchied nun auch das Gericht auf Abweiſung der Anklage, da ein ſo junges Geſetz noch nicht verpflichten könne, und gerade dadurch, daß der Angeklagte in verſchiedenen Punkten mit der Reichsgerichtsentſcheidung nicht übereinſtimmte, mußte er über den Begriff „guter Jahrgang“ im Zweifel ſein und demzufolge ſeinen ſtrengen Rat geben. Wenn Beklagter nichts von dieſer Reichsgerichtsentſcheidung erwähnte, ſo verſtoße das nicht in dieſem Fall gegen die guten Sitten.

So hallte der ganze Weinhandel wieder von Mißklängen, und wie eine Hand der Verſöhnung, vom Schickſal ausgeſtreckt, erſchien der ſegensreiche Herbſt des Jahres 1911. Große Hoffnungen auf einen endlich einmal der aufgewendeten harten Mühe entſprechenden Lohn wurden wach, und ſchon war die Zuckerungszeit bis zum Dezember verſtrichen, da wurde erſt in der Mitte dieſes Monats das Reichsgerichtsurteil vom 25. April 1911 bekannt, das eine Zuckerung auch in guten Jahrgängen ermöglicht. Am 31. Dezember lief aber der Zuckerungstermin ab, und nur die wenigſten konnten ihn ausnützen. War auch der 1911er nach Beſchlüſſen vieler Weinbaugebiete

nicht zuckerungsbedürftig, ſo gab es doch bei der Verſchiedenartigkeit der Weingegenden Gemarkungen, die ſchwer unter dieſem Umſtande litten.

Im Oktober 1912, nur drei Jahre nach Beſtehen des Weingeſetzes, war die Mißſtimmung ſo ſtark angewachſen, daß eine große Bewegung gegen das Weingeſetz ausbrach. Am 15. Oktober verlangte der Weinbauverein der Moſel, Saar und Ruwer ganz offen ſogar eine Änderung des beſtehenden Geſetzes, und der allgemeine Groll richtete ſich gegen die Zuckerungs- und Verſchnittparagraphen. Nun brachte außerdem der Herbſt des Jahres 1912 einen ſehr ſaueren Wein, ſodaß im Elſaß die gleiche Stimmung wie an der Moſel einzutreten drohte; auch in Württemberg ſuchte man bei den beſtehenden ſchlechten Wirtſchaftsverhältniſſen eine Abänderung, wenn man auch hier nicht ſo radikal war wie im Moſelland. Man wollte nur eine vorübergehende Aufhebung der geltenden Beſtimmung. Die Sachverſtändigen ſuchten zwar die ſchroffe Stellung zu mildern und rieten nach § 2 zu Verſchnitten mit ſäurearmen Weinen und zur Entſäuerung (§ 4) des jungen Weins mit kohlenſaurem Kalk. Schon aber werden beſtimmte Forderungen laut, und der erſte Stoß richtet ſich gegen die räumliche Beſchränkung des Zuckerungsparagraphen, die man von 20 Prozent auf 25 Prozent erweitert wiſſen wollte. Die Handelskammer Wiesbaden ging ſogar ſo weit, daß ſie nicht 25 Prozent Zuckerungsmenge, ſondern auch Erweiterung der zeitlichen Beſchränkung bis 31. März forderte. In der Rheinpfalz äußerten ſich die Winzergenoſſenſchaften des Landauer Verbandes ſofort in ruhigerem Sinne. Man hielt den 1912er für nicht ſo ſauer und ſprach von einer ſtarken Verwöhnung der Zunge durch den feurigen 1911er. Die Pfälzer vertraten auch tatkräftig ihren puriſtiſchen Standpunkt, und ſo äußerte ſich auch der Ausſchuß des Verbandes pfälziſch-heſſiſcher Winzervereine (Raiffeiſenſche Organiſation) einmütig mit allen Winzervereinen, daß der Grundſatz unbedingter Naturreinheit aller Vereinskreszenzen ein Stolz der Pfalz und daher eine Erweiterung der Zuckerungsgrenze über 20 Prozent unnötig ſei. In ähnlichem Sinne ſprach ſich darnach der Verband der

preußiſchen Weinbaugebiete aus, und die badiſchen Winzergenoſſenſchaften, die noch ausdrücklich eine Erſchwerung in der Einfuhr von Trauben, Maiſche und Wein forderten, vertraten denſelben Standpunkt. Im Elſaß wurde ſogar in Schlettſtadt eine Reſolution am 17. November 1912 gegen Abänderung des Weingeſetzes gefaßt, da der elſäßiſche Wein ſich endlich unter den neuen Beſtimmungen von der Konkurrenz überſtreckter Ware etwas erhole. Somit hat ſich auch hier die anfänglich geſpaltene Stimmung zu einer einheitlichen zuſammengeſchloſſen. Das erſte Weinbaugebiet, das mit allen möglichen Mitteln das Geſetz in Einklang mit der Praxis zu bringen ſuchte, war wieder die Rheinpfalz. Nach eifrigen Beſtrebungen wurde für die Pfalz durch Königliche Allerhöchſte Entſchließung vom 28. Februar 1912 ein Kreiswanderlehrer ernannt. Dieſer Akt war von höchſtwirtſchaftlicher Bedeutung, da es die Aufgabe dieſes Beamten iſt, die Förderung des Weinbaues und ſeine Verbeſſerung in jeder Hinſicht zu unterſtützen, vor allen Dingen aber auf den Dörfern bei den unerfahrenen Winzern belehrend in der Weinbereitung nach den neuen Vorſchriften zu wirken und ſomit auch unterſtützend tätig zu ſein für eine erleichternde Durchführung des Geſetzes.

Im Frühjahr 1913 befand ſich der Weinhandel in ſehr ſchlechten wirtſchaftlichen Verhältniſſen infolge des geringen Herbſtergebniſſes von 1912. So ſtand der Ertrag der Ernte in Baden mit 346913 Hektolitern in keinem Verhältnis zu dem des Jahres 1912, das nur 123274 Hektoliter einbrachte. Ähnlich lagen die Verhältniſſe in der Pfalz, im Elſaß, an der Moſel und in Württemberg. In dieſer ſchwierigen Lage wurde die räumliche und zeitliche Zuckerungsbeſchränkung doppelt drückend empfunden, da durch ſie die kleinen Weine ſehr in Mitleidenſchaft gezogen wurden, und das Weſentlichſte, der Abſatz war ſehr gering. Frankreich und Spanien bürgerten ſich immer mehr ein mit verhältnismäßig guten Preislagen, ein Sinken der Auslandsweinpreiſe war nirgends zu beobachten. Dieſen Ländern ſtand der Weltmarkt offener als Deutſchland, das ſeine Abſatzverhältniſſe künſtlich durch althergebrachte Vertragsbedingungen zugunſten des Auslandes gebunden

hatte. Betrachtet man ſeit 1880 die amtliche Statiſtik, alſo in 35 Jahren, ſo hat es in dieſem Zeitraum nur zwei wirklich gute Jahrgänge gegeben, die als mittlere bezeichnet werden können. Um dem Geſetz gerecht zu werden, müßte man dieſe Jahrgänge nach Zucker- und Säuregehalt ſcheiden, und das Ergebnis würde ſein ein größeres Überwiegen des Zuckerzuſatzes als des Waſſers. Der Wertertrag 1912 war 15 Millionen Mark kleiner als der von 1911. Seit 1903 ſchwinden auch die Rebenflächen, ſo in Baden 1903 noch 19336 Hektar, 1908 noch 18676 Hektar. Nach dem letzten Weingeſetz, alſo ſeit 1909 iſt ein weiterer rapider Abgang bis 15629 Hektar zu verzeichnen, im Jahre 1912 und im darauffolgenden Jahre 1913 kam wieder ein Verluſt von 20 Millionen, ſodaß ſich der Winzer in ſeiner Not auf Obſt- und Gemüſebau verlegte. Die Urſachen dieſes Rückganges liegen nicht alle im Weingeſetz, wenn dieſes auch viel dazu beiträgt, ſondern auch in der Vermehrung der Produktionskoſten, den Rebkrankheiten, Mißernten, der übermächtigen Weineinfuhr und dem Zollgeſetz.

Noch ſuchte man durch Ratſchläge und wiſſenſchaftliche Verſuche die Mißſtimmung zu mindern, aber unaufhaltſam griff ſie um ſich. Noch tröſtete man die Winzer, indem man behauptete, es brauche gar kein Wein mehr gezuckert zu werden, mag er noch ſo ſauer ſein, wenn in ſogenannten guten Jahrgängen in den betreffenden Lagen die nämliche Zuckerarmut oder der gleiche Säuregehalt zu finden ſei.[1]) Man empfahl bei ſolchen Weinen als gutes und beſchleunigendes Entſäuerungsmittel die Anwendung von kohlenſaurem, gefälltem reinen Kalk und pries dieſes Chaptaliſierungsverfahren als Allheilmittel, das den Geſchmack nicht ſchädige.[2]) Eine eigenartige Veranſtaltung traf Prof. Dr. Kuliſch in Kolmar, um den Beſtrebungen einer Weingeſetzänderung entgegenzutreten, indem er am 23. März 1914 eine Weinprobe bei ſich veranſtaltete und hier auch bei einer ganzen Reihe ſehr ſauerer Weine durch die Koſtprobe nachwies, daß der Säureabbau

[1]) Landrichter Dr. Braun im Rheiniſchen Archiv, 1913, Band 8, S. 3.
[2]) Windiſch, Weingeſetz, Kommentar, S. 40.

merklich unterſtützt wird, wenn die im Wein aufgeſpeicherte Weinſäure durch kohlenſauren Kalk herausgezogen werde. So könnten die ſauerſten Weine konſumfähig gemacht werden, und ein bedeutender Fortſchritt in der Weinverbeſſerung ſei damit gegeben, zumal das Weingeſetz dabei in keiner Weiſe geändert zu werden brauche. Auch im preußiſchen Abgeordnetenhaus beſtand keine Stimmung zu einer Änderung, und das Weingeſetz betreffend äußerte ſich daſelbſt am 24. Januar 1914 Dr. Freiherr von Schorlemer, daß der Weinbau in den letzten zwei Jahren böſe durch Mißernten und Rebkrankheiten gelitten habe. Er hielt eine Abhilfe auch für unbedingt nötig. Zuerſt allerdings gegen die Rebſchädlinge; denn das Weingeſetz könne man noch immer beſſern und ändern, wegen der bei der Durchführung noch zu machenden Erfahrungen aber erſt im Laufe der Jahre.

In Luxemburg aber ſetzte trotzalledem die Bewegung im Sinne einer Abänderung ein, und am 16. Januar 1914 fand in Luxemburg eine zahlreich beſuchte Winzerverſammlung ſtatt, die eine Abänderung des beſtehenden Weingeſetzes dringend im Sinne der 25prozentigen Zuckerung forderte. Ebenſo verlangte man eine Ausdehnung der zeitlichen Zuckerungsbegrenzung, um die Obermoſeler Weine auch in minderwertigen Jahrgängen gebrauchsfähig machen zu können. Nach § 33 des Weingeſetzes beſchloß der Bundesrat am 15. Juli 1912 die Weinprodukte Luxemburgs den deutſchen gleichzuachten, allerdings mit dem Vorbehalt des Widerrufs. Auf dieſe Beſtimmung hinweiſend, ſuchte man den Winzern klarzumachen, daß ſie ſelbſtändig und eigenmächtig in dieſer wichtigen Frage nicht vorgehen könnten und daß Luxemburg ſeine ganze deutſche Kundſchaft verlieren würde, wenn es bei einer Abänderung des Geſetzes ſeine Erzeugniſſe nicht in den deutſchen Zuckerungsgrenzen hielte. Von Luxemburg griffen aber die Beſtrebungen zur Änderung des Geſetzes immer größer und dringender auf das Moſelland über, und am 8. März 1914 machte der Weinbauverein der Moſel, Saar und Ruwer an den Präſidenten der Rheinprovinz eine Eingabe, die eine Erweiterung der räumlichen

und zeitlichen Zuckerungsmöglichkeit forderte und den Verſchnittparagraphen dahin verbeſſert wiſſen wollte, daß ein Verſchnitt nur aus „einem“ Weinbaugebiet ſtammend das Recht haben ſolle, die überwiegende Menge als namengebend zu betrachten. Am 13. März rührte ſich der Weinbauverein von Rheinheſſen und der Bergſtraße, der außerdem noch beſondere Deklarationspflicht für Verſchnitte ausländiſcher mit inländiſchen Weinen verlangte, ebenſo der fränkiſche Weinbauverein, der für Ausnahmejahre wie 1912 Erweiterungen wünſchte. Anſchließend traten im gleichen Sinne das Elſaß und der deutſche Weinbauverband auf. Gegen eine Änderung war nur der badiſche Naturweinbauverein am 22. März und die Rheinpfalz. So kam es, daß die Ausſchußſitzung des deutſchen Weinbauverbandes, zu der alle Weinbaugebiete ihre Vertreter geſandt hatten, in ihrer Beratung betreffs Weingeſetzänderung ergebnislos verlief, da verſchiedene Weinbaugebiete widerſtrebten und beſonders die Rheinpfalz das Geſetz für eine Änderung noch zu jung erklärte. Man betonte, daß man das Geſetz für alle Schäden zu ſehr verantwortlich mache, und in der Pfälzer Reſolution hieß es: „Drei ſchwere Mißjahre waren ihm (dem Geſetz) in dieſer Zeit beſchieden, Ausnahmejahre“. Schließlich wird vor einer vorzeitigen Aufſtörung des alten Kampfes gewarnt. Prof. v. d. Heide ſah die Hauptſchuld am Scheitern der Bewegung in der zu großen Forderung der Alkoholerhöhung, bis 10 Gramm auf 100 Kubikzentimeter.

Da wurde im Auguſt 1914 das Intereſſe aller abgelenkt auf das ungeheure Emporlodern des größten aller Kriege. Sofort nach den Kriegserklärungen tauchten, wie im ganzen wirtſchaftlichen Leben, ſo auch im Weinhandel brennende Fragen auf, und nur die Begeiſterung und das Bewußtſein, für eine gute und herrliche Sache zu kämpfen, oder oft auch nur der kalte Schrecken vor dem Ungeheuerlichen und Unglaublichen, der ſehr viele erfaßte, ließ die gigantiſch ſich aufrichtenden Wirtſchaftsſorgen für die erſte Zeit nur als Schatten vor der Seele ſtehen. Die Tage aber vergingen, die Heere marſchierten, und Umwälzungen wurden unvermeidlich.

So erhielt denn der Bundesrat nach § 3 des Geſetzes vom 4. Auguſt 1914 ſofort die Ermächtigung zu wirtſchaftlichen Maßnahmen, wie Friſtverlängerung von Schecks und Wechſeln, Anordnung zur Abwendung von Konkursverfahren, gerichtliche Bewilligung von Zahlungsfriſten uſw. Alle dieſe Vorſchriften, durch die Gläubiger wie Schuldner bei Verhinderung der Erfüllung von Verbindlichkeiten vor dauerndem Schaden nach Möglichkeit geſchützt werden ſollten, machten für Deutſchland allein ein Moratorium überflüſſig. So war es für den Weinhandel beſonders wichtig, zu erfahren, daß lagernde, zwei bis drei Jahre alte Weine durch Verpfändung beleihungsfähig waren nach dem Darlehenskaſſengeſetz vom 4. Auguſt 1914. Darnach gilt dies für Faß- und Flaſchenweine, und die Beleihung beträgt 40 Prozent des Taxwertes. Als weitere große Vergünſtigung kam weſentlich in Betracht, daß die beliehenen Weine während der Beleihungszeit im Keller des Beſitzers bleiben durften. Trotzdem ſtockte im Weinhandel überall der Verkehr, die Wucht der Ereigniſſe lag lähmend auf den Gemütern, obwohl der Herbſt 1914 ein Glücksherbſt zu werden verſprach und die Sonne lachend auf den Reben lag. Unter der allgemeinen Notlage begann auch die Rheinpfalz zu ſeufzen, und ſie nahm eine andere Stellung zum Weingeſetz ein. Ganz abgeſehen von den mangelnden finanziellen Kräften, fehlte immer mehr das geſchulte Perſonal und die gewohnte Leitung; die Ausſichten auf einen einigermaßen günſtigen Verkauf des Moſtes waren ſehr gering, und auch die Preiſe für Zucker ſtiegen. Da forderte denn auch die Rheinpfalz nach Beſchlüſſen der Hauptverſammlung des Vereins für den Rheinpfälzer Weinhandel ein nachſichtiges Hinausſchieben der zeitlichen Zuckerungsgrenze. Außerdem ſchwanden die erſt ſo günſtigen Herbſtausſichten von Tag zu Tag. Wurm, Peronoſpora und ſchlechtes Wetter hatten den Wein nicht ſo gedeihen laſſen, als der Sommer hoffen ließ. Bei der Unerfahrenheit faſt aller Daheimgebliebenen wurde behördlicherſeits vor einem blinden Zuckern dringend gewarnt. In dieſer Notlage empfahl ſich in der Rheinpfalz die landwirtſchaftliche Verſuchsſtation zu Speyer zur Unterſuchung und

Begutachtung von Moſtproben im Sinne des Weingeſetzes, und wie alles zuſammenhalf, um lahmgelegte Induſtrien wieder zu beleben, wie die Schüler aus den Städten kamen, um das Land beim Einbringen der Ernte zu unterſtützen, ſo entwickelten auch die Weinbau- und Obſtſchulen eine rege Tätigkeit, um neue Hilfskräfte heranzuziehen und durch gute Schulung einen brauchbaren Erſatz für die im Felde Stehenden zu ſchaffen. Da trat für den ſich verlaſſen fühlenden Weinhandel das große Ereignis ein; denn in ſeiner Sitzung vom 26. November 1914 ſtimmte der Bundesrat einer vorübergehenden Änderung des Weingeſetzes zu auf Grund des § 3 des Geſetzes über die Ermächtigung des Bundesrats zu wirtſchaftlichen Maßnahmen.[1]) Darnach durfte der Zuckerwaſſerzuſatz bis zu einem Viertel (früher einem Fünftel) der geſamten Flüſſigkeit betragen; außerdem wurde die Zuckerungsfriſt vom 31. Dezember bis zum 28. Februar 1915 verlängert. Ein Zugeſtändnis bedeutete es auch, daß man Haustrunkbereitung aus einem Verſchnitt von Trauben- und Obſtwein geſtattete.

Dieſer Bundesratsbeſchluß, ſo ſehr er herbeigeſehnt worden war, wirkte auf manche Kreiſe doch überraſchend. Man hatte zwar ſchon wegen des mangelnden Kellerperſonals ein Hinausſchieben der zeitlichen Beſchränkung gern herbeigeführt, über die Aufhebung der bisherigen Zuckerungsgrenze herrſchte aber vielfach Erſtaunen. Die Lage der Winzer war zwar eine mißliche, aber trotzdem überraſchte die Erweiterung der örtlichen Beſchränkung, da der 1914er Wein bei weitem nicht ſo verbeſſerungsbedürftig war wie die vorausgehenden Jahrgänge. In dieſem Sinne war auch die Denkſchrift der pfälziſchen Winzergenoſſenſchaften gehalten, die merkwürdigerweiſe an demſelben Tage datiert iſt, an dem die Änderung des Geſetzes bekannt gemacht wurde. Bei der Durchführung der bundesratlichen Beſchlüſſe entſtanden nun wieder neue Zweifel, und zwar deshalb, weil viele ihre Produkte ſchon in den bisher zuläſſigen Grenzen gezuckert hatten. Die Verordnung erſchien aber erſt am 26. November, und ſo wußte

[1]) Reichsgeſetzblatt, S. 327.

man nicht, ob eine zweite Zuckerung erlaubt sei, wenn der Wein bei der ersten zwar die 20 Prozentgrenze eingehalten, aber mehr benötigte. Der Regierungspräsident von Trier half nun den bedrängten Kreisen, indem er eine Bekanntmachung erließ, nach der eine abermalige Zuckerung erlaubt war, wenn der Zuckerungsgehalt noch unzureichend geblieben war. Bisher wurde allgemein die Zulässigkeit einer nochmaligen Zuckerung nicht anerkannt (so bei Reich, Zöller und Günther-Marschner). Erst Hofacker befürwortet eine in Abschnitte zerlegte Zuckerung, die zuerst mit geringem Wasserzusatz arbeitet, um den Erfolg und Säurerückgang abzuwarten, und dann bei noch nicht genügendem Ergebnis eine Fortsetzung der Zuckerung vornimmt.[1]) Eine Ministerialverordnung in Bayern hatte die Weinkontrolleure auch angewiesen, die wiederholte Zuckerung zu gestatten, allerdings nur solange kein oberstrichterliches Urteil in diesem Falle vorliege. In der Trierer Bekanntmachung wurde auch für die älteren nicht genügend gezuckerten Jahrgänge die Vergünstigung der räumlichen Erweiterung von einem Fünftel auf ein Viertel der gesamten Flüssigkeit gestattet, während man die zeitliche Begrenzung natürlich nur für 1914er gelten ließ. Man richtete sich auch zum größten Teile darnach, als eine Mitteilung der Kreisversuchsstation zu Speyer die schlimmste Verwirrung herbeiführte. Ihr zufolge galt die Verordnung des Bundesrats vom 26. November 1914, die erweiterte Zuckerungsgrenze betreffend, nach einer Weisung des bayerischen Staatsministeriums nur für die 1914er Produkte; denn es handelte sich bloß um ein Ausnahmegesetz, das keine auszudehnende Wirkung hat. Sodann schrieb Professor Krug von der Versuchsstation in Speyer, daß zwar eine nochmalige Zuckerung des von den Winzern vor dem 26. November 1914 nach altem Gesetz behandelten Weines erfolgen könne, aber für die Rheinpfalz besonders der Durchführung dieser neuen Abänderung keine großen Vorteile zur Seite ständen;[2]) denn im allgemeinen war der Jahrgang 1914 lange nicht so zuckerungsbe-

[1]) Dr. Hofacker, Kommentar, S. 33.
[2]) Reichsgesetzblatt, S. 486.

dürftig — von Lagen am oberen Gebirge abgesehen — wie die beiden vorausgehenden Jahrgänge. Die nochmalige Umgärung des Weines im Sinne der Abänderung vom 26. November 1914 erforderte aber viel mehr Arbeitskräfte und Aufmerksamkeit als das Verbesserungsverfahren im Herbst. Die künstlich verursachte nochmalige Gärung geht nur langsam vor sich und läßt viel Zucker unvergoren. Krankheiten im Weine sind dann meistens die Folge. Da außerdem die Durchführung ohne heizbare Gärkeller ein Unding sei, empfahl Professor Dr. Krug in Speyer nach diesen Feststellungen nur das Verfahren des Säureabbaues in Anwendung zu bringen.

So machte sich bei der Abänderung des 1909er Gesetzes bei der Durchführung auch besonders wieder der Zwiespalt zwischen Mosel- und anderen süddeutschen Weinen geltend. Die Moselwinzer haben hohes Interesse an einer Erhöhung der Zuckerungsgrenze; denn die hauptsächlich an der Mosel wachsende Rieslingsorte hat starken Weinsteinsäuregehalt und reift sehr spät. Nun hätte gegen die zeitliche Ausdehnung bis 28. Februar der übrige süddeutsche Weinhandel nichts einzuwenden gehabt, aber die räumliche Erweiterung (25 Prozent) brachte allerlei Bedenken. Dem übrigen Weinhandel mußte ein 10 bis 15 prozentiger Zuckerungszusatz in wässeriger Lösung genügen. Nun aber konnte die Mosel mit ihren sauren Produkten bis zu 25 Prozent mit gutem Gewissen gehen und so ihr Volumen für den Markt bedeutend vergrößern. Hier erwartete man einen allgemeinen Preisdruck. So wurde die schon stets vorhandene Mißstimmung zwischen Mosel- und anderen Weinbaugebieten nur noch verstärkt, obwohl, in Ruhe betrachtet, kein rechter Grund, besonders diesmal nicht, dazu vorhanden war; denn man rechnet gewöhnlich, daß 40 Prozent der Produkte naturrein bleiben, vor allem die berühmten Kreszenzen.[1]) Weiteren 40 Prozent genügt die Höchstgrenze von 20 Prozent Zuckerungsmöglichkeit, somit bleiben, da 1914 an der Mosel 166994 Hektoliter geerntet wurden, 33399 Hektoliter, denen eine Erweiterung von 25 Prozent Plus zu-

[1]) Weinblatt, 1915, S. 64.

ſteht. Bei dieſer allerdings etwas nachſichtigen Berechnung wäre ein Mehr von 1670 Hektoliter in Betracht zu ziehen, eine Menge, die doch keine ſo ernſte Konkurrenz bedeuten kann. Die Befürchtung, die man trotzdem immer wieder hatte, daß neue Ströme der Vermehrung einſetzen könnten wie in „guten alten Zeiten", wurde doch durch die an der Moſel ziemlich ſtreng gehandhabte Durchführung der Überwachung widerlegt, zu der noch außerdem Kellerkontrolle und Buchführung kamen. In Luxemburg war das Weingeſetz durch die Abgeordnetenkammer auch im Sinne des deutſchen vorübergehend geändert worden.[1])

Im Jahre 1915 ſetzte der Präſident des Reichsbankdirektoriums die Welt in Staunen nicht nur durch Herabſetzung des Bankſatzes von 6 Prozent auf 5 Prozent, ſondern auch durch ſeine Rede, die darauf hinwies, wie das deutſche Wirtſchaftsleben wieder in nach den Verhältniſſen entſprechende normale Bahnen einlenke und daß die Kapitalien der Banken und Kaſſen wieder im Wachſen begriffen ſeien. Dieſe Worte konnte der Weinhandel aber nicht auf ſich beziehen, der während des Krieges von normaler Regelung ſeiner Geſchäfte nirgends reden konnte. Am gleichen Tage, als die verlängerte Friſt der zeitlichen Begrenzung ablief, am 28. Februar 1915, fand eine Kriegstagung des Vorſtandes des Weinbauvereins der Moſel, Saar und Ruwer ſtatt mit dem Verlangen einer dauernden Abänderung des Weingeſetzes. Ebenſo äußerte ſich die Landwirtſchaftskammer der Rheinprovinz. Gegen eine Änderung des Geſetzes wie 1914 war man, außer der Moſel und dem Rheinlande, allgemein, ſo hauptſächlich in der Rheinpfalz und in Luxemburg, da man für 1915 nach dem Stande der Weinberge einen Qualitätswein erwartete. So ſchwankten die Meinungen ſehr für und wider. Wieder verwieſen Männer der Wiſſenſchaft auf die Wichtigkeit des Säurerückganges. Profeſſor Dr. Meißner in Württemberg hatte Verſuche in großen Fäſſern mit Säureabbau angeſtellt und gefunden, daß bei ſehr minderwertigen Weinen

[1]) Memorial vom 28. Dezember 1914, S. 1214.

von 1912 der Säuregehalt von 21,4 Promille bei Naturwein auf 14,6 Promille, bei Trockenzuckerung auf 11,7 Promille, bei wäſſeriger Zuckerung auf 8,78 Promille heruntergeſetzt werden konnte. Die geringſten Weine waren ſo noch in weiterem Entſäuerungsverfahren durch kohlenſauren Kalk zu konſumfähigen Weinen gemacht worden, ohne das Geſetz zu übertreten. Als Antwort hierauf hielt der ſüdweſtdeutſche Weinhändlerverein eine Verſammlung ab, auf der man ſich unbedingt für eine Änderung auch im Jahre 1915 ausſprach. Man forderte wieder eine Erweiterung auf 25 Prozent mit der Begründung, daß die rechtzeitige und korrekte Durchführung aller Geſetzesbeſtimmungen im alten ſtrengen Sinne mit dem ungeſchulten und mangelnden Perſonal nicht gewährleiſtet werden könne. Jedoch für das Jahr 1915, das einen guten mittleren Wein im Durchſchnitt abgegeben hat, ließ ſich die Regierung zu keinerlei Zugeſtändniſſen herbei, und ſo mußte der Weinhandel 1915/16 mit den alten ſo ſehr angefeindeten Vorſchriften auszukommen ſuchen.

Ehe aber noch zu dem Zuckerungsparagraphen und ſeinem Verhältnis zur durchführenden Praxis Stellung genommen wird, ſei noch die für die Herſtellung des Weines wichtige Kellerbehandlung erwähnt. In dem § 4 kam etwas ganz Neues in das Geſetz, indem ſogar in das Dunkel der Kellerräume genaue Vorſchriften regelnd eingriffen. Die Kellerbehandlung wird durch Aufzählung der erlaubten Zuſatzſtoffe genau feſtgelegt, obwohl es noch allerlei Arten der Behandlung gibt, vom Filtrieren durch Asbeſt und Celluloſe abgeſehen, bei denen nicht ein Zuſatz von fremden Stoffen im Sinne des Geſetzes zum Wein erfolgt, ſo das ehemalige Paſteuriſieren, dann das Hemmen der Gärung, das Lüften und die Anwendung elektriſcher Ströme. Nach § 4 iſt unter Kellerbehandlung die Tätigkeit zu verſtehen, die „auf Herſtellung, Erhaltung und Zurichtung des Weines bis zur Abgabe" durch den Verkauf gerichtet iſt. Während es bisher (§ 2 des 1901er Geſetzes) den Richtern überlaſſen blieb, im einzelnen Streitfalle zu entſcheiden, was zur „anerkannten" Kellerbehandlung gehört, zählt der § 4 des 1909er Geſetzes alle die erlaubten Stoffe auf,

und zwar im Intereſſe einer beſſeren Durchführung des Geſetzes. So kann die Anwendung neuer Mittel und Verfahren nicht mehr zu Schwierigkeiten und Zweifeln Anlaß geben, und Fortſchritte der Technik in der Kellerwirtſchaft können ohne Änderung des Geſetzes infolge der beweglicheren Form der Ausführungsbeſtimmung nutzbar gemacht werden. So hat das Geſetz auch hier ſeine Beſtimmungen bis ins einzelſte derart gehalten, daß der Verbraucher ein anſtändiges Getränk zu erwarten hat, wenn man ihm Wein vorſetzt.

Hat aber dieſe Abhandlung nicht nur bisher gezeigt, wie der Geſetzgeber in jahrzehntelanger Tätigkeit ſein Werk ſo weit durchgeführt hat, ſondern auch inwiefern die Durchführung des Geſetzes bei ihrer Berührung mit dem reellen Weinhandel auf Erfolg oder Hinderniſſe geſtoßen iſt, ſo ſollen noch einige wenige Worte die Schwierigkeiten der Durchführung beleuchten, die bei Übertretungen des unreellen Weinhandels in den Überführungsbeweiſen liegen. Es klingt ſo einfach und ſo klar, wenn ein Zuſatz von mehr als ein Fünftel der geſamten Flüſſigkeit verboten wird, und das Geſetz hätte mit Widerwärtigkeiten auch nicht zu kämpfen, wenn der unehrliche Handel nicht an der Arbeit wäre, aus den Vorſchriften für ſich ſofort die günſtigſte Wendung in der Praxis herauszuleſen. In der Tat nun ſteckt in dieſer Abgrenzung des Zuckerwaſſerzuſatzes und der Forderung, im Übertretungsfalle ihn zu entdecken, für die überwachenden Beamten ein eigentlich faſt undurchführbarer Befehl; denn wie ſollen ſie bei der Kontrolle feſtſtellen, ob die Geſetzesvorſchrift eingehalten iſt oder nicht? Hier hilft, wie ſchon eingangs erwähnt wurde, keine Chemie mehr; denn hier ſpielen keine leicht feſtſtellbaren Grenzzahlen eine Rolle, und die Kontrolle kann bei raffiniert angelegter Überſtreckung nur ſelten nach verwickelſter Unterſuchung zu einem poſitiven Ergebnis kommen. Von einem Geſtändnis des Verdächtigen aber eine Offenbarung zu erwarten, war und wird künftighin eine ſehr unſichere Garantie für ſichere Geſetzesdurchführung geben, zumal das 1909er Geſetz im Vergleich zu ſeinen komplizierteren Vorgängern klar und deutlich nur 20 Prozent Zuſatz erlaubt und der Angeklagte im Kreuzverhör nicht mehr in ſeiner Rechtskunde in Widerſprüche zu verwickeln iſt. Man iſt nicht immer ſo glücklich, einen ſo gläubigen Chriſten vor ſich zu haben, wie jüngſt ein Tiroler Bauer einer war, dem vom Richter die Frage vorgelegt wurde, ob ſein Wein als Meßwein gehen dürfe, denn man wolle ihn dafür verwenden. Meßweine unterliegen aber bekanntlich ganz beſonders ſtrengen Herſtellungsvorſchriften. Der Bauer entgegnete hierauf: „Ich ſchwöre, daß mein Wein naturrein iſt, allerdings ſo naturrein wie Meßwein iſt er nicht.“ Dieſes Beiſpiel iſt bezeichnend für die Auffaſſungsweiſe vieler Angeklagten. Bei dieſer Gelegenheit ſei auch auf die Stellung der Kirche zum neuen Weingeſetz hingewieſen. Bisher wurden als Meßweine vielfach Paläſtinaweine und die Weine der „Weißen Väter“ aus Algier bezogen, obwohl ſie, wie die meiſten Südweine, 20 Prozent Alkohol enthalten. Nach dem Geſetz von 1909 gelten ſie aber als Kunſtweine und können nun nicht mehr als Meßweine in Verkehr gebracht, d. h. für die kirchlichen Zwecke verwendet werden; denn der Meßwein muß reiner Naturwein ſein, darf nicht geſchönt und filtriert werden, ebenſowenig darf er einem Einſchwefeln in Fäſſern ausgeſetzt ſein, ja nicht einmal die Erfahrung moderner Kellerbehandlung können bei ihm Anwendung finden. Die Trauben dürfen nur bei trockener Witterung geleſen werden, tritt während der Leſe ein Regenfall ein, ſo iſt dieſe zu unterbrechen.

Will man zur Überführung des Angeklagten durch Zeugenverhöre einen Erfolg erlangen, ſo kommt man auch hier erſt recht auf keinen ſicheren Boden. Handelt es ſich um Geſchäftsteilhaber oder Verwandte, ſo iſt die Antwort meiſt eine ſehr verſchwommene, und bei Angeſtellten ſpielt, wenn ſie wirklich etwas ſagen, die Vorgeſchichte und die Stellung zu ihrem Prinzipal eine große Rolle. So ſind denn verdächtigende Ausſagen aus dem Munde eines Angeſtellten meiſtens auf Unſtimmigkeiten zwiſchen dem Brotherrn und ſeinen Arbeitnehmern zurückzuführen. In vielen Fällen haben ſie aber alle Grund zu ſchweigen, da ſie ſelbſt an den unſauberen Manipulationen beteiligt waren. Nun will das

Geſetz eine vorbeugende Maßregel darin ſehen, daß es eine Anzeigepflicht für Zuckerung bei der zuſtändigen Polizeibehörde vorſchreibt. Für die Durchführung des Geſetzes nimmt aber dieſe Vorſchrift nur eine ſehr minderwertige Stellung ein; denn erſcheint der kontrollierende Beamte im Betrieb, ſo ſteht er vor der vollendeten Tatſache, und eine Feſtſtellung, ob dem Geſetz Genüge geleiſtet wurde, iſt nicht mehr möglich, außer wenn der Beamte dem Zuckerungsvorgang ſelbſt beigewohnt hätte. Überallhin aber beaufſichtigende Organe zu ſenden, geht über die Macht der Behörden, zumal ganz beſonders geübte und nur völlig in dem Fach eingeweihte Männer dieſen Beruf auszufüllen vermögen. Hat aber wirklich eine Kontrolle während des Vorganges ſtattgefunden, ſo iſt damit noch keine Garantie gegeben, daß ſpäter im geheimen nicht noch allerlei in der Tiefe des Kellers geſchieht, das wenig im Sinne des Geſetzes iſt, ganz abgeſehen davon, daß der Waſſerfürſt noch obendrein ſtolz jederzeit behaupten kann, daß der alſo mißhandelte Wein einer augenſcheinlichen Kontrolle unterworfen war. Das Geſetz ſchreibt ferner vor (§ 3), daß bis 31. Januar die Zuckerung ſtattgefunden haben ſoll. Der Zweck dieſer Vorſchrift iſt, die Zuckerungsmöglichkeit, die nur bei der Gärung gegeben iſt, auf einen geringen Zeitraum zu beſchränken; trotzdem iſt beim fertigen Wein nie feſtzuſtellen, ob der Angeklagte wirklich nicht außerhalb der geſetzlichen Zeit gezuckert hat.

Schon an anderer Stelle hat die Abhandlung darauf hingewieſen, daß oft die größten Panſchereien in den Zentralen ſtattfinden, die den Weinbaugebieten fernliegen, und daß deshalb das Geſetz auch die örtliche Beſchränkung eingeführt hat, um die Kontrolle zu erleichtern und das Gebiet ihrer Tätigkeit zu begrenzen. Das Geſetz will auch deshalb den Wein bei ſeiner Herſtellung an den Urſprungsort gebannt wiſſen, da man hier das nötige Vergleichsmaterial zur Hand hat, wenn auch verſchiedene Reife der Trauben, Krankheiten und Rebſorten mancherlei Schwierigkeiten bereiten. Zumeiſt aber tritt der Wein im Handel ſo raſch ſeine Reiſe in die

Welt an, daß eine Prüfung ihn oft erſt weit von der Heimat erreicht und ſomit eine Feſtſtellung ſeiner reellen Herkunft wieder ſehr erſchwert, ſchon deshalb, weil das nötige Vergleichsmaterial nun oft nicht zu beſchaffen iſt.

Muß man demnach die Ordnung und Durchführung der Herſtellung von Wein als eine Hauptſchwierigkeit für das Geſetz anſehen, ſo iſt die Regelung der Bezeichnung und Etikettierung eine nicht minder wichtige Frage für den Schutz des reellen Weinhandels.

4. Kapitel

Bezeichnung und Etikettierung von Wein und weinähnlichen Getränken

DIE Vorſchrift, gezuckerten Wein zu deklarieren, wird durch den § 5 indirekt aufgeſtellt. Das Geſetz nimmt zu dem Begriff Naturwein nicht in ſo radikaler Weiſe Stellung, daß nun bloß die Flüſſigkeit darunter zu verſtehen ſei, die nur aus der Traube und dem Gärungsprozeß entſteht. Schon die vielerlei Angaben des § 4 zeigen, daß eine in zuläſſigen Grenzen ſich bewegende Kellerbehandlung als notwendig anerkannt wird, um dem Wein noch dieſe oder jene Schönung zu geben, die von der Natur ihm verſagt wurde. So wird auch viel mit Verſchnitten gearbeitet, ohne daß man ſagen dürfte, der Weincharakter gehe dadurch verloren. Nach dem Geſetz allerdings darf ein Verſchnitt die Bezeichnung „Original“ ſchon nicht mehr führen, denn es könnte leicht ein Verſtoß gegen die Herkunftsbezeichnung entſtehen. Ein Merkmal iſt dem Konſumenten inſofern in die Hand gegeben, als das 1909er Geſetz einen Zwang dahin ausübt, daß nur da von nicht gezuckerten Weinen die Rede ſein kann, wo das Wort „Naturwein“ ausdrücklich erwähnt wird oder ſonſtige Anzeichen, wie Erklärung oder Bilder, auf beſondere Güte des Getränkes hinweiſen. So viele Bezeichnungen mit denen früher wild gehauſt wurde, wie „Naturweinausſchank“, „Pfälzer Winzerwein“, „Original“, „reif“, „rein“, „unverfälſcht“ oder gar „Meßwein“ ſind nur für nicht gezuckerte Produkte

erlaubt. Verbietet man doch sogar Bezeichnungen wie Ausbruch, Vorlese, Auslese, die eine hervorragende Auswahl schon bei der Traube verraten, für gezuckerte Produkte. Bestimmte Traubensorten, wie Traminer, Riesling, dürfen im Falle einer vorausgegangenen Zuckerung ebenso auf der Flasche stehen wie die Angabe des richtigen Jahrganges. Phantasienamen treten auch für solche Weine auf. Sogar die Namensnennung des Weinhändlers oder Lieferanten ist erlaubt. Auch können gezuckerte Weine die in Betracht kommende Weinbergslage anführen. Hier ist aber die Grenze zwischen gezuckerten und zuckerfreien gezogen. Geht die Bezeichnung nur einen Schritt weiter, trägt sie obendrein den Namen des Weinbergsbesitzers, so ist damit ein wertvolles Getränk, zumeist eine Kreszenz angedeutet, die entweder durch Nennung, wie „Kreszenz August Hornbach", ihre naturreine Beschaffenheit dokumentiert oder durch Attribute, wie „eigenes Gewächs", „aus dem Weingut von X. Y.", „Eigenbau" und „selbstgekeltert". Außerdem dürfen so geartete Gewächse Korkbrand und Siegel führen, und auf den Geschäftspapieren können Aufdrucke von Weinbergen benutzt werden. Diese verhältnismäßig feine Unterscheidung hat der Gesetzgeber in der Absicht getroffen, um dem erfahrenen Konsumenten jederzeit die Möglichkeit des Erkennens zu geben, ob man ihm Naturwein anbiete oder nicht. Jedenfalls werden Lieferanten von Naturwein mit einer diesbezüglichen klaren Angabe nie zurückhalten, wenn es auch schon vorgekommen ist, daß eine Flasche mit der Bezeichnung „eigenes Gewächs" prunkte, während es sich um einen Verschnitt handelte, bei dem allerdings ein Teil selbst gezogen oder gekeltert wurde, der Rest aber aus fremden, ausgepreßten Erzeugnissen bestand. So wollte das Gesetz die Durchführung dadurch erleichtern, indem jeder klar und einfach den Zustand seines Getränkes angeben soll. Undeutliche Bezeichnungen bieten daher für die Behörden schon von vornherein den Grund zu einer näheren Untersuchung. Eine besondere Bestimmung hat das Gesetz in der Fragepflicht geschaffen. Bei der Durchführung dieser Deklarationspflicht des § 5 auf Anfrage, ob die zu verkaufende

Kreszenz zuckerhaltig oder naturrein sei, ist das Feilhalten des im Keller lagernden Weines durch Plakate, Preislisten, persönliche Angebote, Inserate, sodann auch durch Aushängen von Wirtshauszeichen, die Naturweinabgabe andeuten, und durch Aufschriften wie „Neuer Wein" einer Prüfung in der Richtung zu unterziehen, ob das Angebot bei gezuckertem Wein nicht den Anschein naturreiner Produkte erwecke. So können für die Durchführung Vieldeutigkeiten entstehen, wenn Naturweinstuben oder Weinlokale mit dem Aushang „Naturwein" auch nebenher gezuckerte Weine ausschenken. Ebenso müssen bei der Durchführung Phantasienamen, wie Sonnengold, Rebengold, Rebenblut, stets Verdacht erregen, da Bezeichnungen, die eine besondere Auswahl in irgendeiner Hinsicht andeuten, nur bei Naturwein zur Anwendung kommen.

Am sichersten schützt das Gesetz den Verbraucher vor gezuckerten Weinen, wenn dieser eine Erklärung der Naturreinheit vom Verkäufer verlangt, sonst können ihm unter der Etikette wie „Leisten", „Deidesheimer", „Forster", „Rüdesheimer Berg" auch gezuckerte Weine angeboten werden, da sich diese des Gemarkungsnamens, des Jahrgangs und der Traubensorte bedienen dürfen. Allerdings müssen Weine mit Kreszenzangaben immer naturrein sein, dürfen sie doch sogar nicht einmal mit der Zuckerungserklärung als Kreszenzen in den Handel gebracht werden. Durchweg spielt eine große Rolle bei der Aufschrift, wie schon angedeutet, ob der Anschein eines besonderen Wachstums erweckt wird, weil dann unbedingte Naturreinheit dem Angebote zugrunde liegen muß. Der zweite Absatz des § 5 ist für die Durchführung besonders wichtig, ist doch der Händler oder Produzent, der Wein gewerbsmäßig, also gegen Entgelt, nicht als Schenkung, in den Verkauf bringt, verpflichtet, jede Anfrage hinsichtlich der Reinheit des Weines dem Abnehmer wahrheitsgemäß zu beantworten. Diese Verpflichtung besteht auch für den, der den Wein aus Gefälligkeit für einen anderen weiterverkauft. Allerdings braucht der Verkäufer nur anzugeben, ob der Wein gezuckert ist, nicht auf welche Art. Wird die Anfrage unter-

laſſen, ſo ſichert ſich das Geſetz dadurch ſeine Kraft, daß derjenige, der die Anfrage unterlaſſen hat, beim Weiterverkauf nun ſelbſt der Auskunftsverpflichtung unterliegt und ſtrafbar iſt, wenn er infolge ſeiner früheren Unterlaſſung eine falſche Angabe macht. Die Durchführung des Geſetzes hat auch hier mit mancherlei Unwiſſenheit des Weinhandels den Beſtimmungen gegenüber zu kämpfen. Ließen doch Wirte, die einmal oft nur einen Naturwein von irgendeiner bekannten Firma oder einem Winzerverein bezogen hatten, die diesbezüglichen „naturreine Weine“ anpreiſenden Plakate auch weiterhin in ihrem Ausſchank hängen, ohne zu wiſſen, daß ſie ſich dadurch ſtrafbar machten; denn nachgewieſenermaßen glaubten die Gäſte bei dem gezuckerten Wein, der ihnen vorgeſetzt wurde, ein naturreines Produkt vor ſich zu haben.[1]) In der Praxis iſt auch bei Bezeichnung ausländiſcher Weine mit dem Wörtchen „naturrein“ nicht ohne Prüfung zu verfahren, da manchmal in der Heimat der in Betracht kommenden Weine Zuckern, Zuſatz von Säuren und im Widerſpruch mit unſerer Kellerbehandlung ſtehende Methoden angewandt werden.

Zwei grundverſchiedene polizeiliche Vorſchriften kommen in Betracht, nämlich gewerbepolizeiliche und nahrungsmittelpolizeiliche, für das Ausſchenken gezuckerten Weines in Straußwirtſchaften, die durch dieſe Kennzeichnung erklären, keine konzeſſionierte Wirtſchaft, ſondern einen konzeſſionsfreien Ausſchank zu haben.[2]) Somit iſt keine Benennung des Weines gegeben und daher kein Grund vorhanden, eine Geſetzesübertretung zu ſehen. Deshalb kann bei gezuckertem Wein auch keine Andeutung auf Reinheit verlangt werden, und auch der Straußwirt darf ſelbſtredend gezuckerten Wein verzapfen, er darf nur keinen Plakataushang machen mit irgendeiner auf Naturreinheit hindeutenden Bemerkung, wie „ſelbſtgebaut“ oder „eigenes Gewächs“. Dieſe Auslegung des § 5 rief große Streitigkeiten hervor, und die Gerichte in den verſchiedenen Weinbaugebieten ſtanden ſich in ihren

[1]) Weißer, Weingeſetz, S. 29.

[2]) Zöller, Zeitſchrift für Rechtspflege, 1911, Nr. 1.

Urteilen oft ganz widerſpruchsvoll gegenüber. So wurden in obigem Sinne 1911 in Koblenz zwei Strafprozeſſe entſchieden, während in der Rheinpfalz ein Landgericht mehrmals im entgegengeſetzten Sinne urteilte und der amtliche Weinkontrolleur daſelbſt den Straußwirten dieſe Ausnahmeſtellung nicht einräumen wollte, bis endlich im Mai 1911 das oberſte Landesgericht München den Standpunkt des Koblenzer Gerichtes auch einnahm.

Die Fragepflicht des § 5 führte auch zu neuen Handelsgebräuchen. Bisher kaufte der reelle Händler Moſt; nach dem 1909er Geſetz werden Käufe nur in Trauben abgeſchloſſen; denn der Händler kann mit jedem Liter zur Rechenſchaft gezogen werden. Der Produzent hat viel freiere Hand bei der Benennung ſeiner Lage und bei der Ernte. Bisher wurde oft ſchon der Moſt mit viel Zuckerwaſſer durchſetzt als „friſcher Moſt“ verkauft. Heute geht der Händler und Kommiſſionär nur mit Vorſicht voran und verlangt zumeiſt auf Grund der geſetzlichen Lage Trauben. Vielfach dienen dann auch Garantieſcheine zur Deckung des Käufers, die genau wiedergeben, ob es ſich um reinen Naturwein oder gezuckerten Wein handelt. Als eine Folge der Beſtimmung, Phantaſienamen mit gewiſſen Beſchränkungen auch für gezuckerte Weine gebrauchen zu können, hat man Gelegenheit, auf Anpreiſungen und Weinkarten den Erfindungsgeiſt des Händlers zu bewundern, der mit ſeinen Etiketten auf den Kunden, der nicht ſo vertraut iſt mit den Vorſchriften des Geſetzes, Eindruck zu machen ſucht, ohne ſich ſelbſt in Widerſpruch mit dem Gerichte zu ſetzen. Weinkarten kurioſeſter Art, die an Faſching erinnern, tauchen in den feinſten Gaſtwirtſchaften auf. So brachte eine Frankfurter Firma Bezeichnungen wie „1907er Gretchen“, Mittelpalz, bisher Königsbacher, „1905er die Braut“, bisher Forſter Jeſuitengartenausleſe, 1907er Moſel als „Adelgunde“ uſw. Dieſe Charaktereigenſchaft des § 5 als indirekte Deklaration gezuckerter Weine war aber gar nicht ſo unbedenklich im Auslandsgeſchäft. Bei jedem Verkauf mußten auch die Ausfuhrhäuſer Erklärungen abgeben, ob die Weine einen Zuckerzuſatz erhalten oder nicht, und ſo wurde

notwendigerweiſe Mißtrauen und Vorurteil gegen deutſche Weine laut. Wenn dadurch wieder Unzufriedenheiten im deutſchen Weinhandel entſtanden, ſo richteten ſich dieſe nicht gegen die Bezeichnungsvorſchriften, ſondern immer wieder gegen die Zuckerungsbeſtimmungen. Man wies auf die ausländiſchen Weine hin, bei denen die Geſetzgebung auch Rückſicht auf die Natur des Klimas genommen habe und ſo z. B. Weinſteinſäurezuſatz bei franzöſiſchen Weinen geſtatte, um die von der Natur verſagte Säure zu erſetzen. Hieraus forderte man auch für Deutſchland, beſonders für ſeine Gebiete mit ſauerer Traubenproduktion, der Natur angemeſſene Zuckerungsmöglichkeiten. Anſchließend an die Verpflichtung, die Beſchaffenheit der Weine anzudeuten oder auf Anfrage wahrheitsgemäß zu beantworten, ſpielt die Regelung der Herkunftsbezeichnung ſchon deshalb eine große Rolle, weil ſie für den Konſumenten einen Maßſtab für ſeine Wertbemeſſung bildet. Infolgedeſſen entſtand im Handel in immer größerem Umfange die Sitte, Herkunftsorte für Weine nach Belieben falſch anzugeben. Dieſer unerträglichen Gewohnheit trat das 1909er Geſetz mit der Beſtimmung entgegen, daß zur Kennzeichnung des Weines nur geographiſche Bezeichnungen für den gewerbsmäßigen Verkehr mit Wein in Betracht kommen ſollten (§ 6, 1). Eine Abſchwächung dieſer Beſtimmung trat aber durch den Abſ. 2 ein, der den Gebrauch der Namen einzelner Gemarkungen oder Weinbergslagen geſtattet, wenn ſie mehr als einer Gemarkung angehören und zur Bezeichnung gleichartiger und gleichwertiger Erzeugniſſe benachbarter und nahegelegener Gemarkungen oder Lagen dienen. Die Begriffe „benachbart“ und „nahegelegen“ entſtanden dadurch, daß die Reichstagskommiſſion Deutſchland zuerſt in große Weinbaugebiete einteilen wollte, dabei jedoch auf den Widerſtand der Regierung ſtieß, die den Begriff des „Angrenzens“ und „Benachbartſeins“ einſchränkend hinzuſetzte und als mildernde Deutung noch „nahegelegen“ einfügte, ſodaß nahegelegene Weinorte verſchiedener Weinbaugebiete, wie Heſſen und Rheingau, Moſel und Saar, zur Benennung benutzt werden können. Somit darf

auch nicht mehr Oberhaardter als Unterhaardter gekennzeichnet werden oder Pfälzer als Rheingauwein. Gerade der Rheingau hat einen jährlichen Marktwert, der den der Pfalz und der Moſel übertrifft, die Moſel iſt aber trotz ihres geringeren Ernteergebniſſes wieder der Rheinpfalz im Maſſenbetrieb über. In keinem Verhältnis ſtehen die Ausfuhrziffern zu denen der Produktion. Dieſe Erſcheinung iſt damit zu erklären, daß die Modeweine des Rheingaues und der Moſel einen ungeheueren Abſatz befriedigen ſollten, und da ihre Produktionsverhältniſſe dies nicht geſtatten, gingen große Mengen Pfälzer Weines jährlich unter der Etikette „Rheinwein“ und „Moſelwein“. Nachfolgende Produktionsſtatiſtik aber zeigt, welches Weingebiet die größte Produktion beſitzt, an deren Qualität andere Gebiete bisher und auch heute noch, ſoweit der Verſchnittparagraph 7 es irgendwie geſtattet, weiterſchmarotzen.

	Rheingau	Moſel, Saar u. Ruwer	Rheinpfalz[1])
1908	32 316 hl	233 694 hl	578 095 hl
1909	31 623 „	185 481 „	280 421 „
1910	11 658 „	204 848 „	186 461 „
1911	57 660 „	362 996 „	661 742 „
1912	47 881 „	251 057 „	534 604 „
1913	14 819 „	165 329 „	339 274 „
	195 957 hl	1 403 405 hl	2 580 597 hl

geerntete Weinmenge.

Bei der Durchführung der Aufſtellung von Gattungsnamen können die Hauptorte einer Gegend nach bisherigem Handelsgebrauch in Anwendung gebracht werden, je nachdem die Menge und Güte ihres Wachstums entſcheidet. Großen Schwierigkeiten begegnete in der Praxis die Handhabung der Begriffe „gleichartig“ und „gleichwertig“. Waren bei Gleichartigkeiten noch einige Merkmale des Unterſcheidens in Geſchmack und Geruch des Weines vorhanden, ſo entſtanden bei der Bemeſſung des gleichen Wertes allerhand Zweifel, ob

[1]) Amtliche Erhebungen, geſammelt von Thomas Köhler, Neuſtadt a. d. Haardt.

der Kaufpreis der fertigen Weine entſcheidend ſei, da doch der Preis gleichwertiger Erzeugniſſe oft ſehr verſchieden iſt. Man nahm ſodann den mehr ſich gleichbleibenden Preis der Traubenmaiſche und des Moſtes als Maßſtab an, bei denen allerdings jegliche ſubjektive, einſeitige Wertbemeſſung ausgeſchalter bleiben ſoll.

Eine weitere Frage war ſodann die Durchführung der Bezeichnungsfrage, wenn mehrere Hauptorte, z. B. wie Deidesheim, Wachenheim, Königsbach, ihrer Umgegend als Gemarkungsnamen dienen, ob dann dieſe Hauptorte nicht unter ſich die Bezeichnung wechſelſeitig verwenden dürfen. Bei Vorausſetzung der Gleichartigkeit und Gleichwertigkeit ſtellt dieſem Gebrauch das Geſetz kein Hindernis entgegen, wenn nur ein Verkehrsnamen für die Gemarkung gefunden iſt, ſei es aus langer bisheriger Gewohnheit heraus oder, ſo das Geſetz dieſe nicht mehr geſtattete, aus dem Beſtreben heraus, einen neuen Verkehrsnamen zu finden. Hier ſchon verwiſcht ſich bei der Durchführung ſehr ſtark der Begriff der Herkunftsbezeichnung. Viele Weine, die nun nicht das Glück hatten in berühmten Gemarkungen, wie Deidesheim und Rüdesheim, zu wachſen, ſuchten ſich durch Phantaſienamen ihren Platz im Handel zu erobern. Allerdings tritt auch für dieſe Phantaſiebezeichnungen der § 6 in Wirkung, wenn Anklänge geographiſcher Art in ihnen liegen, wie „Forſter Sonnengold“ oder „Moſelzauber“. So muß derjenige, der ſeinem Erzeugnis einen Phantaſienamen geben will, erſt beim Kaiſerlichen Patentamt in Berlin Umſchau halten, um nicht mit einem bereits vorhandenen Namen einer anderen Firma in Kolliſion zu geraten. Hat er dann ſchließlich eine Phantaſiebezeichnung entdeckt, ſo muß dieſe im Reichsanzeiger veröffentlicht werden und bei den Handelskammern in den ausliegenden Warenzeichenblättern zur Einſicht vorhanden ſein.

Hier in § 6 bei der Beurteilung der Gleichartigkeit und Gleichwertigkeit der Weine kommt ein uraltes Mittel des Erkennens, trotzdem das Geſetz es nicht ausdrücklich benennt, zu ausſchlaggebender Bedeutung, nämlich die „Zungenprobe“. Neben der Feſtſtellung des gerade in Betracht kommenden

Herbſtdurchſchnittspreiſes, den eine Wein- und Moſtſtatiſtik zu finden weiß, und neben der chemiſchen Unterſuchung ſpielt die Sinnenprüfung die Hauptrolle. Oft hat die Zungenprobe der Gerechtigkeit ſchon zum Siege verholfen. Iſt doch der Zunge ſchon bei der Weinbereitung eine große Wichtigkeit beizumeſſen, da ſie allein erkennt, wie weit der Gärprozeß vorgeſchritten iſt oder ob ein Geſchmacksfehler vorhanden. Dabei müſſen Auge und Naſe reichlich helfen, um das Geſamturteil zu bilden. Des Weinhändlers ganze Lebensexiſtenz hängt von der Feinheit ſeiner Zunge ab, ſo beim Kauf oder Verkauf und bei der Beſtimmung der Art des Verſchnittes. Der Fachmann verläßt ſich mehr auf ſeine Zunge als auf eine chemiſche Analyſe. Folgt doch hieraus, mit welcher Sicherheit die Praxis ſich dem Urteil ihres Geſchmacks überläßt, ſo kann auch die gerichtliche Unterſuchung ſich dieſer Tatſache nicht mehr entziehen, ohne eines der bewährteſten Beweismittel ſich entgehen zu laſſen. Es liegt deshalb im Intereſſe der Durchführung, daß die Behörden nur ſolche Beamte zur Kontrolle der Weinbetriebe zulaſſen, die in jeder Hinſicht erfahren und beſonders aber als Zungenprober bekannt ſind. Hat man dann noch gute Weinproben als Vergleichsmaterial zur Stelle, ſo iſt die Grundlage für eine erfolgreiche Sinnenprüfung gegeben. Einflüſſe irgendwelcher Art, ſo auch Angaben, gegen wen der Verdacht ſich äußert, ſind ſelbſtredend zu unterlaſſen. Prüfen außerdem noch mehrere Zungenſachverſtändige, ſo muß bei einigermaßen Einheitlichkeit im Ergebnis der Probe das Vorurteil der Gerichte fallen, die jeder Sinnenprüfung den Vorwurf allzu großer Subjektivität machen. Es kann dieſes Mittel, Fälſchungen feſtzuſtellen, nicht oft und nicht ſchwer genug betont werden, da es wirklich, wenn alle anderen Maßregeln verſagen, ganz allein zu einer Entdeckung der tatſächlichen Beſchaffenheit des beanſtandeten Getränkes führen kann. Nicht umſonſt wird gerade die Zungenprobe von den Angeklagten am meiſten als unzulänglich verdächtigt, da ſie ſelbſt als Fachleute wiſſen, wie ſehr das Sinnenvermögen allerlei Stoffe und Zuſammenſetzungen im Wein herausfühlt, der keine Chemie mehr beikommen kann.

Gegen falſche Etikettierungen hatte das 1901er Geſetz keine Handhabe. So mußte das Gericht ſich auf § 16 des Geſetzes zum Schutze der Warenzeichen ſtützen, das mit Gefängnis bis zu 6 Monaten und Geldſtrafe bis Mk. 5000.— den beſtraft, der unter anderem „Waren oder deren Verpackungen oder Umhüllungen oder Ankündigungen, Preislisten, Geſchäftsbriefe, Empfehlungen, Rechnungen oder dergl. fälſchlich mit einem Staatswappen oder mit dem Namen oder Wappen eines Ortes, eines Gemeinde- oder weiteren Kommunalverbandes zu dem Zweck verſieht, um über Beſchaffenheit und Wert der Ware einen Irrtum zu erregen, oder wer zu dem gleichen Zweck derartige bezeichnete Waren in Verkehr bringt oder feilhält". Mit dieſer Beſtimmung war aber ſpeziell für den Weinhandel nichts anzufangen. Nicht eine Bekämpfung der Unlauterkeit im Großen ſtellte das 1909er Geſetz auf, ſondern eine beſondere Bekämpfung der Unlauterkeit in der Benennung der Weine. Während nun eine oberflächliche Regelung nur eine ſchwache Durchführung bisher auf Grund des Geſetzes zum Schutz der Warenzeichen vom 12. Mai 1894 und des Geſetzes vom 27. Mai 1896 geſtattete, betrachtet das 1909er Weingeſetz neben der reinen Etikettenfrage als ausſchlaggebend auch die Zuſammenſetzung der Weine.

Neutrale Etiketten beſonders bei offenen Weinen und großem Abſatz waren nun nicht mehr zu vermeiden. Es entſtanden Bezeichnungen wie Hausmarke I, II und III, Qualitäts-, Tiſch-, Land- und Konſumweine. Für die Rheinpfalz kamen als allgemeine Etiketten Pfalzgauer, Rheinpfalzwein, Haardtweine in Betracht. Das Weingeſetz ging auch ſelbſt bahnbrechend voran in ſeiner Einteilung der Weinbaugebiete, wie Pfalz, Elſaß, Rheinheſſen, Baden, um die Herkunft zu bezeichnen. Aus einem Faß können nun nicht mehr 20 Sorten, ohne ſich ſtrafbar zu machen, verzapft werden. So ſind manche Monopole für berühmte Lagen zerſtört, die nun die Nachfrage lange nicht mehr befriedigen können. Nur unter obenbenannten neutralen Etiketten iſt noch ein größerer Abſatz möglich. Gerade 1909 zeigten die Würzburger Prozeſſe, wie ſehr man gewohnt war, in der Etikettenfrage zu ſündigen. Unter klingenden Bezeichnungen wurden die beſonderen Pfälzer Sorten in den Vertrieb gebracht, und im Prozeß Obermeier konnte ſogar nachgewieſen werden, daß an einem Tage in den gleichen Stunden Pfälzer Wein derſelben Sorte unter ſchönen Namen zu verſchiedenen Preislagen verkauft wurde. Dabei ſind dieſe Preiſe oft drei- bis fünfmal und noch höher als der Wert des verdeckten Getränkes. Das Publikum lobt und preiſt den teuer bezahlten Betrug. Denſelben Wein aber als Pfälzer würde es achſelzuckend von ſich weiſen. Das Weingeſetz wirkte aber auch in dieſer Hinſicht vielfach erzieheriſch, indem früher verächtlich behandelte oder zum großen Teil unbekannte Marken, wie die aus der Pfalz, bedeutende Beliebtheit auf dem Markte gefunden haben. Können ſomit beliebte Namen, wie Rüdesheimer, Erbacher, Deidesheimer, Wachenheimer, Bernkaſteler Doktor, nicht mehr ſo ohne weiteres vom Handel als Freizeichen verwandt werden, ſo beengt die Beſtimmung wirtſchaftlich beſonders die kleineren und mittleren Betriebe ganz außerordentlich. Nun iſt es ihnen nicht mehr möglich, je nach der Größe der Nachfrage dieſe begehrten feinen Sorten in ihren Kellern lagern zu laſſen, ohne mit dem Geſetz in Konflikt zu geraten; denn nach § 7 dürfen die Etiketten nur die richtige Deklaration für die in den Handel kommenden Weine enthalten. Früher brauchte ein Händler nie ſeinen Kunden mitzuteilen, daß dieſe oder jene Sorte ausverkauft ſei; denn ſeine Verſchnitte waren gleichartig und die Benennung entſprechend. Der ſchon unter dem alten Geſetz betätigte Gedanke, Hausmarken einzuführen, lebte beſonders wieder auf — früher mit Gemarkungsnamen —, und die Phantaſiebezeichnungen wurden Trumpf. Allerdings für den Fall, daß man ſie in Verbindung gebrauchte mit tönenden Gemarkungsnamen, hatte das Geſetz ſchon wieder eine vorausahnende Verfügung getroffen; denn bei der Durchführung mußte ſolcher Wein 51 Prozent mindeſtens aus benannter Gemarkung auch bei Phantaſienamen haben. Damit ſtiegen aber auch die Preiſe, und der Kenner hütete ſich, um teueres Geld einen Wein mit Phantaſiebezeichnung zu kaufen. Das Gericht verlangte in ſeinen Entſcheidungen noch außerdem bei

Phantaſiebezeichnungen zur Orientierung des Käufers einen Vermerk, daß es ſich nicht um eine Lage, ſondern um einen erfundenen Namen handelte. So wurde auch die Durchführung dieſes Gedankenganges für den Handel unanwendbar. Nur bei billigen Konſumweinen blieben ſo die Phantaſie- und Hausmarken noch im Handel, und zwar auch hier, wegen der geringen Rentabilität, nur bei Großbetrieben. So wurde der Handel zum Verkauf von Kreszenzen, alſo Naturweinen, förmlich hingedrängt. Man gewöhnte ſich, die Gewächſe nach Jahrgang, Geſchmack, Preis und Benennung zu ſpezialiſieren, und nicht mehr die große Auswahl wurde entſcheidend, ſondern die feine Abwechslung, indem der Handel Original-Gewächſe unter dem Namen der Produzenten verkaufte. Merkmale feiner Marken, wie Korkbrand und den Vermerk „Original-Abfüllung", lernte man ſchätzen. Letztere iſt nach den Beſchlüſſen des Weinhändlerverbandes des Regierungsbezirks Trier nur dann vorhanden, wenn der Wein im Keller des Produzenten auf Flaſchen gefüllt wurde; nur dann darf der Korkbrand auch das Wort „Original-Kellerabzug" tragen. So bilden Kreszenzweine eine beſtimmte Spezialität, die weder gezuckert, noch verſchnitten iſt. Sie ſind eine unmittelbare Folge des Geſetzes, laſſen aber berechtigte Verdienſte der Händler bei der Pflege des Weines durch Namenverſchweigen in den Hintergrund treten, während der Name irgendeines kleinen Winzers, aus deſſen Keller der naturreine Wein ſtammt, auf der Etikette prangt. Bisher konnte man allgemein beobachten, daß, abgeſehen von zu ſaueren Produkten, das Publikum tatſächlich durch das Geſetz zum Geſchmack für Naturreinheit erzogen wurde.

Die Durchführung des § 6 in der Feſtlegung von Gemarkungen und Lagen ſtieß auf große Widerſprüche und Meinungsverſchiedenheiten. Im folgenden ſoll das Weinbaugebiet der Pfalz zeigen, wie im einzelnen dieſe Beſtimmungen in die Wirklichkeit umgeſetzt wurden.

Die Rheinpfalz, die entſchieden den hervorragendſten Platz unter den deutſchen Weinbaugebieten einnimmt, hat eine

Rebenfläche von 578095 Hektar.[1]) Große Ausdehnung erfuhr nach Baſſermann-Jordan der Anbau der Portugieſerrebe, die man oft auf Ackergelände anpflanzte. H. W. Dahlen ſpricht von der großen Menge und Auswahl, welche die Rheinpfalz in Weinſorten bietet. Kein Weinbaugebiet Deutſchlands kann ſo viele und ſo herrliche Qualitätsmarken ſein eigen nennen. Wenn der Pfälzer Wein heute noch nicht die Weltberühmtheit im höchſten Grade beſitzt, die er verdient, ſo ſieht Herr Landesökonomierat Dern ebenfalls den Grund darin, daß kein Wein ſo mit anderen Sorten, im Rheingau beſonders, verſchnitten wird als der pfälziſche. Hier wachſen neun Zehntel aller Weine an den Abhängen der Berge, nur ein Zehntel auf anderen Landſtrecken. Pfälzer Wein iſt doch meiſtens identiſch mit Haardtwein, obwohl ſogar für die Heidelberger Gegend oft noch von „Pfälzer Wein" geſprochen wird. Drei Weinbaugebiete ſind eigentlich an der Haardt zu unterſcheiden, Ober-, Mittel- und Unterhaardt. Etwa wie 20 000, 24 000, 6000 Morgen Weinberge verhalten ſich die Gebiete zueinander. Einen Quantitätsbau hat die Oberhaardt, die doppelt ſo viel erzielen mag als die Mittelhaardt. Die Unterhaardt hat niederen Schnitt, ſpäte, aber ſorgfältige Leſe und Behandlung der guten Weine, alſo Qualitätsbau, ſo beſonders Rieslings. Auch findet man hier viel den Quantitätsbau der Portugieſertraube, doch hat dieſe in ihrer Verwendung zum Rotwein für das Weißweingebiet der Pfalz keine Bedeutung. Auch wird die Portugieſerzucht ſehr intenſiv betrieben und hat bei glücklichen Herbſten dem Weißweinbau viel Abbruch getan. Pfälzer Weine gelten in Deutſchland überall als die billigſten infolge der ungeheueren Vermehrungstendenz im Oberlande. So wird der Pfälzer wenig geachtet, und der Winzer im Neckarland ſucht Schritt mit der Oberhaardt zu halten, beſchneidet immer mehr ſeinen Qualitätsbau, und die Portugieſertraube wird Ausbeutungsobjekt. Als die Weinkontrolle einſetzte, ſchrumpfte der Maſſenverbrauch ſehr zuſammen, und die Preiſe ſtiegen wieder. Beſonders die Ge-

[1]) Babo und Mach, II, S. 903.

noſſenſchaften im Unterlande brachten die Preiſe der Konſumweine in anſtändige Höhe. Das neue Weingeſetz faßte die Pfalz als einheitliches Gebiet zuſammen. Nun mußte der Unterſchied zwiſchen Ober-, Mittel- und Unterhaardt ſich im Handel bemerkbar zu machen ſuchen: die Oberhaardt beſonders für Tafelweine, die Mittelhaardt für Flaſchenweine, die Unterhaardt für Verſchnitt- und Konſumweine. Der Großweinhandel wird durch das neue Geſetz belehrt, daß Originalweine den Vorzug verdienen, nicht nur altbewährte Lagen. Pfalzweine gingen bisher viel zu ſehr unter als Verſchnittweine zu berühmten Marken oder mit falſchen Etiketten, was von nun ab nicht mehr ſo ſehr möglich iſt. Schließlich wurde die Pfalz eingeteilt in drei große Weinbaugebiete, und die Gattungsnamen erhielten ihre Regelung nach gemeinſamen Beſchlüſſen der Vereinigung pfälziſcher Weinproduzenten, Weinhändler und Weinkommiſſionäre in Neuſtadt a. d. Haardt, des Vereins für Weinbau und Weinhandel in Wachenheim a. d. Haardt, des Vereins für Weinhändler und Weinkommiſſionäre in Landau und der Winzervereine:

I) Gebiet des oberen Gebirges, der Oberhaardt, von der elſäſſiſchen Grenze bis zum Speyererbach.

II) Gebiet des mittleren Gebirges, der Mittelhaardt, vom Speyererbach einſchließlich der Gemarkung Neuſtadt bis zur Iſenach einſchließlich der Gemarkungen von Ungſtein, Kallſtadt, Leiſtadt, Herxheim am Berg, Erpolsheim und Freinsheim.

III) Gebiet des unteren Gebirges, der Unterhaardt, von Freinsheim, Herxheim bis zur heſſiſchen Grenze einſchließlich des Zellertals.

Das Alſenztal rechnete man zum Gebiet der Nahe. Die Begriffe „benachbart“ und „nahegelegen“ finden ſomit auch für die drei Gebiete Anwendung. Als Gattungsnamen können demnach für gleichartige und gleichwertige Weine die Namen folgender Gemarkungen benutzt werden:

1) Innerhalb des unter I) genannten Gebietes: Albersweiler, Böchingen, Burrweiler, Diedesfeld, Edenkoben, Edesheim, Eſchbach, Gleisweiler, Gleiszellen, Gleishorbach, Greifenhauſen, Hambach, Maikammer, Alſterweiler, Niederhorbach, Pleisweiler, Rechtenbach, Rhodt, St. Martin, Schweigen, Siebeldingen, Weyher.

2) Innerhalb des unter II) genannten Gebietes: Bad Dürkheim, Deidesheim, Ellerſtadt, Erpolzheim, Forſt, Freinsheim, Gimmeldingen, Gönnheim, Herxheim am Berg, Kallſtadt, Königsbach, Leiſtadt, Neuſtadt a. d. Haardt, Mußbach, Niederkirchen, Ruppertsberg, Ungſtein, Wachenheim.

3) Innerhalb des unter III) genannten Gebietes: Biſſersheim, Bobenheim a. B., Bockenheim, Dackenheim, Dirmſtein, Großkarlbach, Brumersheim, Sauſenheim, Weiſenheim am Berg, Weiſenheim a. Sand, Zell.

Große Meinungsverſchiedenheiten und Zweifel herrſchten aber noch in anderen Weinbaugebieten über die Begriffe „nahegelegen“ und „benachbart“. Überall gab man ſich die größte Mühe, um der Verwirrung Herr zu werden, ſo ließ der Reichstagsabgeordnete Pauly-Kochem a. d. Moſel durch den Gemeinderat drei Delegierte aus dem Winzerſtande beſtimmen, um durch Beſprechungen möglichſt eine Einigung der Anſchauungen herbeizuführen. Bei der richtigen Durchführung des Begriffes „nahegelegen“ kommt es auf die Produktionsverhältniſſe, den Charakter der Weine, die Verkehrsanſchauung und die räumliche Entfernung an. Nicht einmal ſämtliche Gemarkungen e i n e s Gebietes, wie das des Rheins, können als „nahegelegen“ bezeichnet werden.[1]) Dies muß alles in Betracht gezogen werden trotz der Erklärung des damaligen Staatsſekretärs des Innern von Bethmann-Hollweg im Reichstag am 9. März 1909,[2]) daß „nahegelegen“ von der Regierung nicht in kleinlicher Weiſe interpretiert werden ſolle, obwohl natürlich nicht alle Orte des Rheingaus, Rheinheſſens und der Nahe als „nahegelegen“ zu bezeichnen ſeien. Dagegen wird durch eine zu weitherzige Auffaſſung des Begriffes „nahegelegen“ der Zweck des Geſetzes verfehlt, der wahre Herkunftsbezeichnungen erreichen will.[3]) Bezeichnend für die

[1]) Günther-Marſchner, S. 146.

[2]) Stenographiſcher Bericht, S. 7448, C.

[3]) Oberlandesgerichtsurteil vom 30. Juni 1913.

Abſchwächung in der Durchführung des Geſetzes war die Freiſprechung eines Weinhändlers aus der Gegend von Neuſtadt a. d. Haardt, der „Oppenheimer“ verkaufte. Seine Entſchuldigung mit „nahegelegen“ wurde vom Gericht anerkannt. Man ſieht hieraus die Dehnbarkeit der geſetzlichen Bedingung „nahegelegen“, wenn Orte, die 50 Kilometer noch voneinander entfernt ſind, in dieſem Sinne aufgefaßt werden. In jener ſchon erwähnten Reichstagsſitzung ſagte noch der Staatsſekretär des Innern, daß natürlich Rüdesheim und Worms, Hochheim und Kreuznach nicht als „nahegelegen“ anzuſehen ſeien. Nun wurden bei der Durchführung des Geſetzes ſolche Entſcheidungen getroffen. Über die Auffaſſung von „benachbart“ konnte man ſich leichter einigen, indem man den Sinn hineinlegte: von allen Seiten angrenzend, auch über einen Bach hinweg oder ſogar über einen Fluß. Das Landgericht Mainz nahm in ſeinem Urteil vom 21. Januar 1914 15—20 Kilometer als „nahegelegen“ an.

Große Unzufriedenheit rief die Beſtimmung hervor, daß „geographiſche Bezeichnungen nur zur Kennzeichnung der Herkunft verwandt werden dürfen“. Hier ſetzten ſich in manchen Weingebieten große Hinderniſſe der Durchführung in den Weg, gibt es doch Bezirke, die in anderen Weinbauländern einen einheitlichen Herſtellungsort darſtellen, in Deutſchland aber ſich in 30, 40 und noch mehr Einzellagen teilen. So kommen allein für das Rhein- und Moſelgebiet über 2000 Lagen in Betracht. Im Verkehr und beſonders im Auslandshandel haben aber bisher nur 50 Lagen etwa einen Ruf erlangt. Nach dem 1909er Geſetz und ſeinen Verſchnittvorſchriften war für dieſe Gebiete der Handel im alten Umfange nicht mehr denkbar. Dieſe Nichtbeachtung der Parzellierungsverhältniſſe im deutſchen Weinbau hatte aber noch andere Folgen. So iſt an der Moſel die Normalparzelle im beſten Falle 300 Quadratmeter groß, und drei bis vier ſolcher Parzellen in verſchiedenen Lagen ſind nötig, um ein Fuder Wein zu erhalten. So wird bei der Durchführung des Geſetzes auch eine Bemeſſung des Zuckerzuſatzes nach der „Lage“ praktiſch unmöglich; denn die Gemarkung ſpielt die größte

Rolle bei der Parzellierung, und die Feſtſtellung der Herkunft wird ſehr erſchwert. Darnach eignet ſich § 6 mit ſeiner Herkunftsforderung mehr für den Großgrundbeſitz. An der Moſel beſitzen die Gemarkungen bis zu hundert volkstümliche und kataſtermäßige, im Handel unbekannte Lagenamen. Bei der Durchführung des Geſetzes macht ſich dieſer Umſtand ſehr unangenehm bemerkbar. Die Winzer ſuchen nun überall durch Zuſammenlegen der Lagenamen dieſem Übel abzuhelfen, ohne zu wiſſen, ob dieſe Handlungsweiſe nicht ſtrafbar ſei. Im Weinbaugebiet Moſel, Saar und Ruwer kam ſo im Juli 1910 eine Einigung zuſtande. Die früheren Vorſchläge für Einteilung des Moſelgebietes, genau entſprechend den in der Weingeſetz-Kommiſſion gemachten Vorſchlägen, auch für Gattungsnamen wurden aufrechterhalten. Nur „Joſephshöfer“ wurde als Gattungsnamen fallen gelaſſen, da die Gräflich von Keſſelſtattſche Güterverwaltung dieſen Teil des Weinbergs verkauft und ſelbſt auf Weiterbenennung verzichtet hatte.

Als Lagenamen wurden nicht nur ſolche angenommen, die im Kataſter ſtehen, ſondern auch ſolche, die im Volksmunde für beſtimmte Lagen gebräuchlich ſind, z. B. Treppchen in Erden, Goldtröpfchen in Piesport. Daher könne Piesporter Tröpfchen, da es Lagenamen in Piesport iſt, ein gezuckerter Wein ſein, während z. B. Graacher Goldtröpfchen naturrein ſein muß, da es weder im Kataſter, noch im Volksmunde eine ſolche Bezeichnung für eine Lage in Graach gibt.

Phantaſienamen, wie Biſchofshut, Goldammer, Vogelneſt, dürfen in Verbindung mit Gemarkungs- und Lagenamen nur für Weine, die wirklich aus den betreffenden Gemarkungen und Lagen ſtammen, gebraucht werden. Denn es gibt kaum eine Phantaſiebezeichnung, die nicht in der Vorſtellung der Konſumenten eine Lagebezeichnung bedeutet, ſo auch die Bezeichnungen wie „Berg“, „Lage“ in Verbindung mit Gemarkungsnamen. Phantaſienamen, die an einen beſtehenden Gemarkungs- oder Lagenamen anklingen, wie „Joſephsheimer“, ſind durch das Geſetz gegen den unlauteren Wettbewerb verboten. So liegt die engſte Auslegung im Geſamtintereſſe des reellen Weinhandels, da ſonſt der unlautere Wettbe-

werb gerade in der Etikettierung, wie dies z. B. der Erdener Treppchen-Prozeß gezeigt hat, keine Grenzen kennt. Der Richter ſoll in Weingeſetzentſcheidungen immer in erſter Linie vom Konſumenten ausgehen. Demnach ſind Phantaſienamen einwandfrei zu gebrauchen im allgemeinen ohne jeden Zuſatz, wie „Biſchofshut“, dann in Verbindung mit Perſonen- oder Firmennamen, z. B. Angelsfeld, Schreibers Biſchofshut, und ſchließlich in Verbindung mit dem Namen einer Weingegend, z. B. Pfälzer, Haardter, Obermoſeler. In Verbindung mit Gattungsnamen dürfen nur ſolche Phantaſiebezeichnungen für beſſere Qualität gebraucht werden, die auf den erſten Blick jeden Zweifel ausſchließen, daß es ſich nicht um Lagenamen dreht, ſo Bezeichnungen nach der Kapſel, z. B. Weiß-Goldkapſel, oder nach dem Lack, z. B. Weiß-Grünlack, oder nach irgendeinem anderen Markenzeichen an der Flaſche oder Phantaſiebezeichnungen, die den ausdrücklichen Zuſatz „Marke“ tragen, z. B. Zeltinger Schloßblume (Marke). Im Kataſter gibt es die allerſonderbarſten Lagenamen, ſodaß kaum eine Phantaſiebezeichnung erſonnen werden kann, die nicht nach der Anſicht von Weintrinkern und Richtern eine Lage andeuten könnte.

Auf Anregungen des Reichsamtes des Innern ſtellten dann überall wie in der Pfalz und an der Moſel die Organiſationen des Weinbaues und des Weinhandels Gemarkungs- und Lagenamen als Sammel- und Typennamen in dem Sinne des Begriffes „nahegelegen“ zuſammen. Man nahm dabei auf die Entſtehungsgeſchichte des § 6 Rückſicht; denn, wie ſchon ausgeſprochen, ſtand im Entwurf zum Weingeſetz nichts von „nahegelegen“. Man wollte Sammelnamen nur dann angewandt wiſſen, wenn der Wein auch unter einem Sammelnamen in den Handel kommen ſollte und aus dem gleichen Weinbaugebiet ſtammte wie der für den Namen maßgebende Wein. Der Entwurf wollte auch eine Zuckerung nur im Produktionsgebiet geſtatten. Die Folge wäre geweſen, daß man das allgemeine deutſche Weinbaugebiet in kleinere Bezirke zerlegt hätte, und ſo wären Zweifel nie aufgekommen, wie ſie ſpäter auf dem endgültigen Entwurf entſtanden. Die Zuckerungsmöglichkeit wurde nun aber nicht ſo eingeſchränkt und

die Weinbaugebiete nicht eingeteilt, um ſie als Sammelnamen zu gebrauchen. Dafür kam der Begriff „nahegelegen“ auf, der infolgedeſſen keine allzu engherzige Auslegung dulden ſollte. Zur Frage der Herkunftsbezeichnung nahm auch der ſiebte Zivilſenat des Kammergerichts in Berlin eine bemerkenswerte Stellung ein. Das Gericht unterſtützte die Firma Franzesca Cinzano & Co. in Turin in ihrer Klage gegen die Berliner Firmen Roffo & Co. und Luigi Gazzolo, und den Berliner Firmen wurde verboten, den von ihnen in Berlin aus Gewürzen und Ingredienzien hergeſtellten Kunſtwein „Vermouth di Torino“ zu benennen; denn das Publikum wird irregeführt, indem es beſtimmt annimmt, daß der Wein doch mindeſtens in Italien gewachſen ſei, wenn auch die wenigſten an Turin oder an Piemont dabei denken mochten. Wie dieſem Vermouth di Torino, erging es auch den maſſenhaft im Handel befindlichen „Burgundern“ und „Burgunderweinen“. Das Gericht ging auf Grund des § 6 Abſ. 1 dagegen vor und beſtimmte, daß nur Produkte aus dem einſtigen Herzogtum Burgund und von den Hängen der Côte d'or als „Burgunder“ und „Burgunderwein“ bezeichnet werden dürften,[1]) nach § 28 Abſ. 2 aber Zuwiderhandlungen ſtrafbar ſeien. Ebenſo unzuläſſig betrachtete man die Bezeichnung „Deutſcher Burgunder“, unter welchem Deckmantel Rotweintrauben aus irgendeiner Gegend ihren Weg in die Welt antraten. Bald las man auch auf deutſchem Markt überall Anpreiſungen von „griechiſchem Malaga“. Das Gericht ließ die Entſchuldigung nicht gelten, daß ſpaniſche Trauben in griechiſchem Boden gepflanzt und, als Wein verarbeitet, unter ſolchen irreführenden Namen nach Deutſchland gebracht werden dürften.[2]) Ebenſo ſtrafbar nach § 28 Abſ. 2 wurde der Vertrieb von ſogenannten Tokaiertrauben als Tokaierwein erklärt, wenn nicht der Traubenmoſt aus dem ungariſchen Weingebiet tatſächlich ſtammte.[3]) Ein auch im Verkehr erſcheinender „Forſter Burgunder“ wurde als zuläſſig bezeichnet.

[1]) Oberſtes bayeriſches Landgericht vom 17. Oktober 1911.
[2]) Reichsgericht vom 18. Mai 1911, Band 45, S. 143 der Strafſache.
[3]) Entſcheidungen zu Strafſachen, Band 40, S. 288.

Nun mußte die Durchführung des Geſetzes auch Stellung zu den Verſchnitten verſchiedener Herkunft nehmen, da z. B. ungemein viel Weine aus der Rheinpfalz nach dem Rheingau wanderten und dort mit dem Rheinwein verſchnitten wurden, und zwar ſo, daß ein Rüdesheimer zu 2 Prozent in der Flüſſigkeit nur vorhanden war zu dem Zweck, dem Getränk ſeinen Namen zu geben. Deshalb machte das Geſetz zur Bedingung für Verſchnitte das Verhältnis, in dem die Produkte verſchiedener Herkunft und Jahrgänge zueinander ſtehen; denn der überwiegende Mengenteil und vor allem die Art ſollen den Namen beſtimmen. So müſſen mindeſtens 51 Prozent des von dem namengebenden Anteil vorhanden ſein, während 49 Prozent von einem oder mehreren anderen Weinen genommen ſein können. Die Miſchung muß ausnahmslos ſo beſchaffen ſein, daß im Falle eines nicht zur Angebung genügenden kleineren Überſchuſſes eine größere Menge zuzugeben iſt, bis die Art erreicht iſt. Nun mißraten aber viele Verſchnitte, ſodaß die Forderung des Geſetzes nach Wahrung der Art nicht erfüllt wurde. Solche Miſchungen können bei der Durchführung nur noch mit allgemeinen Herkunftsbezeichnungen bedacht werden, wie Pfälzer oder Obermoſeler. Der Originalname iſt nicht immer ausſchlaggebend, da es dem Händler freiſteht, auch den in Betracht kommenden Gattungsnamen zu nehmen (nach § 6 Abſ. 2, Satz 2). Wie weit die Durchführung bei den Verſchnittmöglichkeiten oft auf Koſten beſter Weinſorten auch noch nach dem 1909er Geſetz gehen kann, möge folgendes Beiſpiel zeigen:[1])

5 Fuder Rüdesheimer,
5 Fuder Binger,
9 Fuder Deidesheimer.

Nun läßt die Auslegung des Begriffes „nahegelegen“ im § 6 zu, daß Gemarkungen, die nur durch den Rhein getrennt werden, noch als „nahegelegen“ anzuſehen ſind. Somit ſind bei einigermaßen gleicher Qualität Rüdesheimer und Binger Wein ſtets Vorwandstäuſchungen beliebig möglich, ſodaß in

[1]) Weißer, Weingeſetz.

obigem Beiſpiel 10 Fuder Rüdesheimer oder 10 Fuder Binger Wein vorliegen. Bei den 9 Fudern Deidesheimer (Rheinpfalz) wird eine Geſamtmenge von 19 Fudern erreicht, bei der Rüdesheimer oder Binger nach Art und Maſſe überwiegen, ſodaß im Verkehr dieſe Miſchung je nach Bedarf Rüdesheimer, Binger oder Rheingauer genannt werden kann, und die 9 Fuder Pfälzer gehen vollſtändig unter.

Nun kommen auch Miſchungen vor, bei denen der eine Teil naturrein, der andere gezuckert iſt. In ſolchen Fällen iſt bei Überwiegen der Naturreinheit die Anwendung des Lagenamens als Etikette geſtattet. Nie aber darf bei einem Verſchnitt, ſelbſt wenn die verſchiedenen Teile aus einem Beſitz ſtammen, der Name des Weinbergsbeſitzers geführt werden. Allerdings kann bei der Durchführung inſofern noch eine Kreszenzangabe ermöglicht werden, ohne das Geſetz zu übertreten, wenn die ſogenannten Vorerzeugniſſe, wie Traubenmaiſche oder Traubenmoſt verſchiedener Herkunft ineinander gegoſſen werden. Bedingung iſt jedoch Gleichwertigkeit dieſer Vorprodukte und ihre Herkunft aus den benachbarten Gütern eines Beſitzers. Bisher wurde Kaufmoſt und Kaufwein unter Namensnennung eines beſtimmten Beſitzers auf den Markt gebracht. Dies iſt jetzt nur möglich, wenn dieſe Beſitzer den Wein ſelbſt auf eigenem, nicht gepachtetem Grund und Boden gezogen haben. Während bei Verſchicken von Vorerzeugniſſen der gegenſeitige Wert leicht feſtgeſtellt werden kann, iſt die Artbeſtimmung ausgeſchloſſen; denn erſt bei dem fertigen Wein läßt ſich dieſe Eigenſchaft durch Zungenprobe wieder ermitteln. So kommt der Abſ. 3 des § 7 den wirtſchaftlichen Intereſſen der weinbautreibenden Kreiſe inſofern entgegen, als bei ungünſtigen Ernteergebniſſen dennoch ein im Verhältnis höheres Quantum dadurch erzielt werden kann, indem es geſtattet iſt, gleichwertige Trauben oder gleichwertige Traubenmoſte — aber nur dieſe Vorerzeugniſſe — aus unmittelbar angrenzenden Gemarkungen oder aus derſelben Gemarkung zu vermiſchen. Am beſten ſtellen ſich Weinbergslagen, die von Gemarkungsgrenzen durchſchnitten werden, da ſolche ihre Lage anführen und nach § 6

Abſ. 2 ſogar als Sammelnamen benutzt werden dürfen. Vorausſetzung iſt allerdings auch hier, daß die Produkte einem Weinbergsbeſitzer gehören. Dieſer darf dann auch ſeinen Namen hinzuſetzen. Eine wichtige Beſtimmung iſt für die Durchführung der Produzentenbegünſtigung, die dann eintritt, wenn für eine Kreszenz Erzeugniſſe verſchiedener Weingutsbeſitzer gebraucht werden. Dieſe Erzeugniſſe müſſen ſelbſtredend Naturprodukte ſein. In ſolchem Falle iſt es geſtattet, den Namen eines oder mehrerer Produzenten zu bezeichnen.

Die bisher ſo beliebten Auslandsverſchnitte dürfen nicht mehr als deutſche Weine gehen. Im Auslandsweinhandel können aber Mengen, die bis zu 49 Prozent ausländiſchen Wein enthalten, als deutſche Weine ausgegeben werden. Welche bedenklichen Folgen dieſe Beſtimmung zeitigte, ſoll das letzte Kapitel dieſer Abhandlung noch im Zuſammenhang mit anderen Tatſachen zeigen. Wenn auch die Art durch die mit 51 Prozent überwiegende Flüſſigkeit beſtimmt werden ſoll, ſo meint der Geſetzgeber damit „die Geſamtheit der Eigenſchaften, die einen Wein von anderen Sorten unterſcheiden, ihm ſein eigentümliches Gepräge geben".

Weine im Faß unterliegen einem natürlichen Schwund, der noch vermehrt wird durch Trubausſcheidungen beim Abſtich, durch Schönen und Filtrieren. Dieſer ſo entſtehende Raum darf wieder aufgefüllt werden. Nicht geſtattet aber iſt eine Ergänzung der durch Gärung, durch Weinproben oder Verſchütten und durch Rinnen des Faſſes entſtehenden Raumleere. Nur mit Vorſicht kann daher bei Verſchnitten aufgefüllt, ſo z. B. 51 Prozent Rheingauer und 49 Prozent Pfälzer können nicht ausſchließlich mit Pfälzer nachgefüllt werden, ſondern in Anbetracht der Mengen und Arterhaltung auch mit Rheingauer. So wird bei der Durchführung des Geſetzes der Produzent-Händler gezwungen, ſich wegen der gleichen Artverhaltung ein beſonderes Auffüllfäßchen mit dem gleichen Moſt zu halten, wenn er ſich nicht das Recht verwirken will, ſeinen Namen hinzuſetzen zu können. Der Praxis folgt das Geſetz inſofern nicht, indem es keine Beſtimmungen erläßt über mehrere hintereinander folgende Verſchnitte, bei denen naturgemäß der urſprünglich mit 51 Prozent vertretene namengebende Wein immer mehr im Prozentſatz ſinken muß. Dieſer Fall kann wirtſchaftlich von höchſter Bedeutung werden, beſonders beim Einkauf; denn der Käufer muß ſich am beſten durch Einſicht in die Bücher des Händlers oder Produzenten oder durch einen geſchriebenen Garantieſchein Gewißheit über die Art des Verſchnittes verſchaffen. Wenn ein Wein, der ſchon aus erſter Hand verſchnitten als „Wachenheimer" (51 Prozent) verkauft, in zweiter Hand wieder vermiſcht und weitergegeben in dritte und vierte Hand unter dem Namen „Wachenheimer" kommt und jeder der einzelnen Zwiſchenhändler hat in gutem Glauben gekauft und wieder in Verkehr gebracht, ſo bleibt der ſchließlich verantwortlich und ſtrafbar, der am Ende dieſer Kette im Beſitz des ſo arg mißhandelten Getränkes ſich befindet. Die Durchführungskraft des Weingeſetzes wird beſonders bei der Verſchnittpraxis und Etikettenfrage ſehr unterſtützt durch das Nahrungsmittelgeſetz und das Geſetz gegen den unlauteren Wettbewerb. Mag demnach auch manches nach dem Weingeſetz erlaubt ſein, es kann doch in ſtrafbarem Widerſpruch mit oben genannten Geſetzen ſtehen. Die Gerichte haben vollkommen ſelbſtändiges Recht in der Auslegung der einzelnen Fragen. So führte Dr. Fuld-Mainz auf dem 26. Deutſchen Weinbau-Kongreß zu Badenweiler aus, daß im Konflikt mit dem Wettbewerbsgeſetz gerät, wer z. B. Rüdesheimer Berg zu 51 Prozent mit 49 Prozent leichtem Weißwein franzöſiſchen Wachstums verſchneidet und nach dem Weingeſetz als „Rüdesheimer Berg" in Verkehr bringt; denn beim Konſumenten wird der Anſchein einer beſſeren Qualitätsmarke erweckt. Das Gericht geht ſomit ſtets von der Anſchauung des Konſumenten aus. Dieſe Verſchnitte ſind ſehr ſchwer feſtzuſtellen, nach der Tat nur durch die Zungenprobe, wenn die Art angegriffen iſt.

Gerade dieſe Verſchnitte mit ausländiſchen Weinen, die durch den § 7 ſo ſehr unterſtützt werden, bringen dieſer Beſtimmung viele Feinde ein. So wurde ſchon 1912 im heſſiſchen Landtage ein Antrag eingebracht, das Weingeſetz dahin umzuändern, daß bei Verſchnitten von ausländiſchen Weinen mit

deutſchen dieſer Verſchnitt unbedingt kenntlichgemacht werden ſollte, um ſo wirtſchaftliche Intereſſen der deutſchen Winzer hinreichend zu ſchützen. Ende 1912 forderte in der heſſiſchen Kammer der Abgeordnete Diehl ſogar ein Verbot ſolcher Verſchnitte. Man wies aber darauf hin, daß eine Änderung erſt eintreten könne, wenn der Handelsvertrag mit Italien einer anderen Faſſung unterworfen werde.

Durch die Verſchnittsbeſtimmungen des § 7 verſchwanden die großen Namen wie „Medoc", „Margaux", „Saint Julien", die nur einen Verſchnitt italieniſcher Weine mit geringen Sorten aus der Gironde darſtellten.[1]) In manchen Spezereihandlungen hatte man „Château Cahite" für 80 Pfennig die Flaſche gekauft, und ein Kognak „Fine Champagne" trug bald nach dem Geſetz die Etikette „Verſchnitt von deutſchem Kognak", ebenſo wurde aus „Medoc" Rotwein. Echter franzöſiſcher Bordeaux ſtieg beſonders im norddeutſchen Konſum bedeutend.

Große Sorge bereitete die Durchführung dieſer Verſchnittgrenzen wieder in den Weinbaugebieten mit überwiegendem Parzellenbeſitz. Während die Jahrgangsbezeichnung durch die Verſchnittvorſchriften geregelt wurde, ſo traf man im übrigen folgende Anſtalten. Wenn der Winzer wegen ſeines parzellierten Beſitzes oder wegen der Art der Leſe (z. B. Vorleſe) oder wegen des verſchiedenen Beginns der Leſe in benachbarten Gemarkungen oder wegen des geringen Ernteausfalls nicht in der Lage iſt, eine einzelne Gemarkung oder eine einzelne Lage als Herkunft zu bezeichnen oder einzelne Fuder für ſein ganzes Wachstum anzugeben, ſo kann der Weinhändler für den Weiterverkauf eine Gemarkung oder eine Lage auswählen von denjenigen Gemarkungen oder Lagebezeichnungen, die ihm der Winzer in der Kaufbeſcheinigung angibt, z. B. Bernkaſteler Doktor.

Der § 7 brachte große Ungewißheit für Weinhändlerkreiſe, die ſchon künſtliche Straffälle auf gemeinſame Koſten zur Erzielung gültiger Urteile inſzenierten. Zu § 7 fällte der Straf-

[1]) Aus „La Feuille vinicole de la Gironde", 1910, Bordeaux.

ſenat des Oberlandesgerichts Köln am 24. April 1914 ein freiſprechendes Urteil gegen eine Weingutsbeſitzerin aus Bernkaſtel-Cues, die den Ertrag aus ihrer Weinbergslage „Doktor" — ungefähr 300 Liter — mit Moſt und ſehr guten Trauben der benachbarten, gleichwertigen Parzellen „Lay" und „Teuerkauf" auf ein Fuder (1000 Liter) gefüllt und unter „Bernkaſteler Doktor" verkauft hatte. Das entſcheidende Urteil hielt den Wortlaut des Geſetzes für ausſchlaggebend. Der Abſ. 3 des § 7 ſoll aber nicht nur einſeitig für Produzenten gezeugt ſein, ſondern für jeden, der Trauben oder Traubenmoſt mit gleichwertigen Produkten aus einer anderen Gemarkung miſchen will.

Der Rotweißverſchnitt verpflichtet zur Deklaration, und ſo ſoll dem Übel ein Damm aufgerichtet werden, daß dieſe Verſchnitte unter dem Namen „Rotwein" und als Krankenwein in den Handel kommen. Gänzlich verboten werden ſolche Verſchnitte nur nicht im Hinblick auf Handelsverträge, die eine Einfuhr ausländiſchen Rotweines geſtatten gegen Freiheiten in anderer Beziehung. Schillerweine, die auch meiſtens einen Rotweißverſchnitt darſtellen, aber an und für ſich durch ihren Namen den geringen Wert zeigen, unterliegen nicht der Deklarationspflicht. Schillerweine werden durch Weißkelterung dunkler Traubenſorten erzeugt, welcher Vorgang ſich abſpielt, indem die Trauben ſofort gepreßt werden, ohne den Gärungsprozeß auf den Trebern durchzumachen. Auf dieſe Weiſe wird der Gerbſtoff und die Rotweinfärbung herausgezogen. Eine neue Erſcheinung zeigt ſich wiederum bei der praktiſchen Durchführung, indem viele Produzenten und Händler einen ſchon einmal deklarierten Rotweißverſchnitt abermals mit Rotwein verſchnitten und nun glaubten, daß ſie der Deklarationspflicht enthoben ſeien; aber auch in dieſem Falle bleibt die Erklärung als Rotweißverſchnitt dem Getränk anhaften. Rote Deſſertweine verſchnitten mit weißen unterliegen nicht dem § 8.

Bei der Durchführung droht nun dieſes Rotweißverſchnittverbot leicht eine Schattenbeſtimmung zu werden, da verſchiedene Gärungszuſtände beſtehen zwiſchen Kelterung der

roten Trauben und Kelterung weißer Trauben, dergestalt, daß auf der Maische die ganze Gärung durchgemacht wird. Der Gärungsprozeß braucht oft nicht vollständig zu sein, und trotzdem wird ein Rotwein erzeugt. Oft genügt schon der stundenlange Transportweg. Somit ist bis zu dem Punkte Deklarationspflicht vorhanden, als die Gärung noch nicht so weit fortgeschritten ist, um der Flüssigkeit den Rotweincharakter zu verleihen.

Da rote Dessertweine in ihren Verschnitten mit weißen vom § 8 nicht erfaßt werden können, entsteht bei der Durchführung eine Unmöglichkeit für die Kontrolleure, bei der Unmasse von sogenannten Blutweinen zu untersuchen, ob diese Mischungen den Gesetzen ihres Ursprungslandes entsprechen. Hier liegt noch ein offenes Gebiet für Fälschungen, zumal die Bezeichnung „Blutwein" den Käufer reizt und eine gar nicht vorhandene bessere, hervorstechende Qualität vortäuscht. So bestimmt das ungarische Weingesetz von 1909, daß Weine nicht mit Zusätzen von Alkohol und Kartoffelspiritus bedacht werden dürfen. Nun blüht aber eine große Südweinfabrikation in Deutschland selbst, die mit Alkoholzusätzen und Extraktivstoffen ihre „Medizinal-Magenweine" hervorzaubert. Dabei beruft man sich bei der Kontrolle stets auf das deutsche Weingesetz, das ja eine Zufuhr von einem hochprozentigen Alkohol und von Extraktivstoffen gestatte bis zu der im Ursprungsland gestatteten Menge (§ 13). Als eine Wirkung des § 8 mit seinem Deklarationszwang für Rotweißweinverschnitte ist es auch anzusehen, daß rote ausländische Verschnittweine die früheren Einfuhrzahlen bei weitem nicht mehr erreichen. 1902 wurden 114000 Doppelzentner, 1911 nur noch 41000 Doppelzentner eingeführt. Aus Italien kamen 1903, also ein Jahr nach Bestehen des 1901er Gesetzes rund 16000 Doppelzentner, im Jahre 1911 nur noch 3500 Doppelzentner, obwohl Italien im Begünstigungsverhältnis zu uns stand und Portugal sowohl wie Spanien infolge dieser Meistbegünstigungsverträge ohne jede Gegenleistung Nutzen daraus zogen.

Zu der Schaumweinbereitung aus Rot- und Weißwein nahm 1910 der Regierungspräsident zu Koblenz Stellung, indem er

für diese Verschnitte eine klare Bezeichnung als erläßlich betrachtete; denn § 8 will doch besonders verhüten, daß ein Rotwein in Verkehr gesetzt wird, der nur die Farbe und vor allem keinen Tanningehalt besitzt. Schaumwein wird ja aber nicht als Rotwein in den Handel gebracht, und z. B. „Rosé Mousseux" deutet nur Rotweinverwendung an. Auf einer Versammlung der Pfälzer Weinproduzenten, Weinhändler und Weinkommissionäre wurde der Verschnitt aus Portugieser mit anderen Rotweintrauben als nicht deklarationspflichtig im Sinne des § 8 erklärt. Im übrigen ging der Rotweißweinverschnitt sehr bedeutend zurück. 1908 zählte man noch 30059 Hektoliter Rotwein vermengt mit Weißwein, 1909 schon der große Sturz bis auf 19254 Hektoliter, dann stets sinkend 1910 mit 8999 Hektoliter, 1911 mit 3504 Hektoliter, 1912 mit 3582 Hektoliter, 1913 mit 4768 Hektoliter und 1914 nur noch 3453 Hektoliter.

Das Verbot des § 9, Wein nachzumachen, betrifft neben den gewerbsmäßig betriebenen auch alle anderen Verfahren. So hat das Ministerium des Innern für Elsaß-Lothringen den Verschnitt von spanischem Rotwein mit Obstwein verboten, da hierdurch Naturwein vorgetäuscht werde und selbst bei Deklaration der § 9 des Weingesetzes in Betracht käme. Neuere Bestrebungen suchen eine Änderung des § 9 dahin, daß er Beerenwein nicht als Nachahmung ansehen soll. Regierungsrat Dr. W. Hofacker weist in seinem Kommentar darauf hin, wenn er sagt: „Es trifft für Beerenwein nur dasselbe zu, was für den ohne Einhaltung des § 3 gezuckerten Wein als Zwischenerzeugnis des Schaumweines und für den mit Weindestillat verstärkten Wein bei der Kognakbereitung sich ergibt." So will man das Gesetz dahin geändert wissen, daß die Herstellung von sogenanntem Beerenwein gestattet sei durch bessere Ausnutzung der Rückstände bei der Weinbereitung, so der Hefe und Trestern. Nach amtlicher Erläuterung zu § 7 des Gesetzentwurfes ist dies Verfahren verboten. Hofacker aber weist mit Recht darauf hin, daß dies Verbot sich nicht hierauf beziehen kann; denn es handelt sich doch nicht um einen fertigen Wein, sondern um ein Zwischenerzeugnis, so für Essig- und Branntweinbereitung als Ergebnis, und eine

Abſicht, Wein vorzutäuſchen, liegt doch demnach nicht vor. Außerdem ſteckt bedeutender Wert in Weinrückſtänden zu Brennzwecken. Im Hinblick auf die allgemeine wirtſchaftliche Sparſamkeit wird eine Abänderung des § 9 durch Bundesratsvollmacht gewünſcht, in dem Sinne, daß dieſe Nachweine nicht zum Genuß, ſondern nur zur Branntweinbereitung benutzt werden können. So gibt ein Weinmoſtertrag von 3 Millionen Hektoliter wie 1911 einen Treſterrückſtand von 80000 Fudern. 1000 Liter Treſterwein liefern noch an 120—140 Liter 100prozentigen Alkohol. So geben 80000 Fuder 30 Millionen Liter Qualitätstrinkbranntwein im Wert von 60 Millionen Mark, ganz abgeſehen von einer doppelten und dreifachen Gärungsmöglichkeit. Spiritus- und Kornproduktion müſſen eingeſchränkt werden, da Kartoffeln und Getreide zur Volksernährung gebraucht werden. Hier könnte auf dieſem geſetzlichen Wege eine wertvolle Produktionsmöglichkeit eröffnet werden.

Intereſſante Umgehungen des Weingeſetzes ſtellten außer Obſt- und Traubenweinverſchnitten die Malzweinfabrikate dar, die im Jahre 1913 in die Erſcheinung traten. Ein Malzabguß wurde durch ein beſtimmtes Gärungsverfahren (§ 1) in eine weinähnliche Flüſſigkeit verwandelt. § 10 des Weingeſetzes ſchützte nun den Herſteller dieſer allmählich mächtigen Abſatz findenden Produkte; denn unter das Verbot des § 9 „fällt nicht die Herſtellung von weinähnlichen Getränken (§ 10) aus Fruchtſäften, Pflanzenſäften und Malzauszügen“. Die Chemie hatte ein ausgezeichnetes und beſonders billiges Getränk erfunden, das dem Weinhandel eine immer bedrohlichere Konkurrenz machte. Die Erfindung kam aus dem Oberelſaß. Da brachte Abgeordneter Dr. Haegg-Kolmar eine Anfrage im Reichstag ein,[1]) ob die Regierung von der neuen Gefahr, die dem reellen Weinhandel drohe, Kenntnis habe. Die Antwort ging dahin, daß der § 10, zum Schutz der Obſt- und Beerenweine geſchaffen, bei dem Begriff „Malzauszüge“ nur den ſogenannten „Maltonwein“ gemeint habe mit ſeinem ausgeſprochenen Süßweincharakter. Noch war aber immer beim

[1]) Stenographiſcher amtlicher Bericht Nr. 24, S. 233.

Maltonwein der Kunſtweincharakter klar zu erkennen. Beim „Malzwein“ war jedoch die Chemie ſo weit vorgeſchritten, daß alle Fachkreiſe ſich dahin äußerten, es beſtehe eine nicht zu unterſcheidende Ähnlichkeit zwiſchen Trauben- und Malzweinen. Abhilfe konnte hier nur die Beſtimmung des § 10 Abſ. 2 ſchaffen, die den Bundesrat ermächtigt, „die Verwendung beſtimmter Stoffe bei der Herſtellung ſolcher Getränke zu beſchränken oder zu unterſagen“. Überall regten ſich die Proteſte gegen den Malzwein, zumal die Firma ſelbſt mit großer Ironie ihr Produkt „als kaum zu unterſcheiden vom Rebenwein“ anpries. So fand am 20. Juli 1913 in Freiburg eine ſehr große Proteſtverſammlung aller badiſchen und elſäſſiſchen Verbände ſtatt. Hier tauchten ſchon, durch den Erfolg des Malzweines ermutigt, neue Weinerſatzmittel auf, wie Rhabarberwein und ähnliches. Sie verſchwanden aber bald wieder. Der Malzwein jedoch wurde aber nun auch zum erſtenmal in der Rheinpfalz ſogar in Verſchnitten entdeckt, und ebenſo ſtellte im Elſaß die Kontrolle die Vermiſchung von Traubenwein mit Malzwein feſt, außerdem auch den Verkauf von Malzwein als Traubenwein. Da nun die Durchführung des § 10 des Weingeſetzes ſchon an und für ſich ſchwer iſt, weil die Täuſchungsabſicht ſowie die Tatſache der Verfälſchung und Nachahmung nachgewieſen werden muß, ſo wurde der Malzwein eine wirkliche Gefahr. Profeſſor Kuliſch im Elſaß ſchlug als Abwehrmaßregel gegen die Malzweine vor, daß der Bundesrat beſtimmen ſolle, auf 100 Liter Malzwein müßten 25 Kilogramm Malz kommen. Im bayeriſchen Landtag wurde auch teilweiſe Aufſchluß über die Herſtellung dieſes Wunderpräparates gegeben.[1]) Man benutzte geſchrotetes Malz, das, im heißen Waſſer ausgelaugt, mit Rohrzucker vermengt wurde, um Alkohol zu erzeugen. Endlich nach großer Aufregung ereilte den Malzwein ſein Schickſal. Am 14. Mai 1914 nahm der Bundesrat den Entwurf für Änderung der Ausführungsbeſtimmungen zum Weingeſetz, Malzwein betreffend, an. So wurde den Ausführungsbeſtimmungen zu §§ 10 und 16 an Abſ. 2

[1]) Dr. Hammerſchmidt im bayeriſchen Landtag am 25. Oktober 1913.

hinzugefügt, der bei Herstellung des Malzweines die Verwendung von Zucker und Säure verbot. Dadurch wurde die Bekanntmachung vom 9. Juli 1909[1]) außer Kraft gesetzt. Außerdem ward nur Tannin als Klärmittel bei Weinen aus Malzauszügen gestattet. Zuckerzusatz blieb bis zum 1,8fachen des Malzes gestattet, ebenso zwei Gewichtsteile Wasser auf einen Gewichtsteil Malz.

Trotzdem erklärte in einem Erlaß die württembergische Regierung, nach § 9 stets Fälschung anzunehmen, wenn die Malzweine auch künftig mit Traubenweinen verwechselbar seien. Auch das Kaiserlich Österreichische Gesundheitsamt erklärte Malzweine und überhaupt Bezeichnungen, die Beziehungen zu bestimmten Weingattungen oder Weintypen darstellen, wie Malzausbruch, -malaga, -sherry, -portwein, -tokaier, als geeignet zur Täuschung der Konsumenten und daher als unzulässig.

Gegen „Bowlen", die oft auch als Maitrank im Verkehr sind, nahm das Landgericht von Berlin am 21. März 1910 Stellung und erklärte diese Art von Getränken als keine weinähnlichen im Sinne des § 10, sondern als weinhaltige. Deshalb sind sie aus Traubenwein, nicht Apfelwein, trockenem Zucker und Waldmeister herzustellen. Bei anderen Zutaten als Traubenwein tritt Deklarationspflicht ein.

Da man sich auch gegen die besonders im Osten Deutschlands so sehr beliebten Gewürzweine wandte, so gab 1913 der preußische Justizminister einen Erlaß heraus, nach dem Gewürzweine nur verboten sind, wenn sie tatsächlich Wein vortäuschen, nicht aber wenn sie sich geschmacklich deutlich vom Wein unterscheiden. Die Durchführung des Gesetzes stößt auf viele Nachahmungen des Weines, deren Zweck aber keine Täuschung ist; so die Johannis-, Apfel-, Stachel- und Heidelbeerweine, die Dattel-, Reis- und Palmweine. Ihre Wesensbezeichnung, verbunden mit dem Begriff Wein, gibt ihnen Daseinsberechtigung (nach § 10); besonders weinhaltige Flüssigkeiten jedoch, wie Weinpunsche, Wermutweine, sogenannte Arzneiweine und die schon erwähnten Bowlen, unterliegen

[1]) Reg.-Ges.-Bl., S. 549.

der Weinkontrolle (§ 20), der Buchführungspflicht (§ 29) und der gesonderten Bezeichnung ihrer Behälter. Diese Maßregel ist deshalb geboten, weil ausländische Weine vielfach in bedenklichen Mischungsverfassungen als Gewürzweine den Handel überschwemmen. Von diesen Herstellungsarten ist nun nur noch ein Schritt zu bösartigen Fälschungsarten, wie Verschnitten von Obst- (besonders Birnen) mit Traubenweinen. Auch Apfelweinbereitungen, die durch Vermischen mit Traubenwein dessen Charakter annehmen, gehören zu Fälschungen, selbst wenn ihr Vertrieb unter der Bezeichnung Obstwein erfolgt.[1]) Liegt bei diesem Verfahren auch keine Täuschung vor, so muß doch Bestrafung eintreten. Alle diese weinähnlichen Flüssigkeiten unterliegen derselben Kontrolle wie Wein, so der Buchführungspflicht, der Behälterbezeichnung bei Zusammenliegen mit Traubenmost oder Wein, und nach § 23 der Pflicht, dem kontrollierenden Beamten Auskunft über Betrieb und Herstellung zu geben.

Die Bestimmungen des § 11 über die Bereitung und Verwendung von Haustrunk finden folgende Durchführung:

Haustrunk darf nur für die unentgeltliche Bewirtung von Freunden, Bekannten, Hochzeitsgästen verbraucht werden, ebenso als Bestandteil des Lohnes. Vergütung in bar darf auf keinen Fall erfolgen. Besitzt einer eine Kohlengrube oder ein Kalkwerk und ist nebenher Weingutsbesitzer, so darf er in seiner Arbeiterschenke keinen Haustrunk gegen Entgelt abgeben. Nur bei gemeinschaftlichen Haushalten, unter welche Gasthäuser, Konvikte und Pensionen nicht zählen, wie Kosttischen ist eine Abgabe gegen Bezahlung erlaubt, aber nur wenn der Kostgeber selbst den Trunk bereitet. In einem Falle jedoch ist der Verkauf von Haustrunk erlaubt, nämlich wenn ein Haushalt oder Betrieb aufgelöst wird, und auch dann nur mit behördlicher Erlaubnis (§ 11, Abs. 4). Bei Haustrunk besteht große Freiheit bei der Herstellung und Zuckerung, Überstreckung, Auflösung des Zuckers und Maschinenleericht. Wiederholung der Zuckerung und anderes

[1]) Reichsgerichtsentscheidung vom 18. September 1911.

kann erfolgen. Bei der Durchführung des Geſetzes beſteht aber gerade in der Frage der Haustrunkbereitung eine große Unſicherheit bei der Kontrolle, weil im Herbſte oft große Mengen alten Haustrunks im Moſt und Traubenmaiſchen verſchwinden. Zwar ſchreibt das Geſetz (§ 20) vor, daß die Fäſſer, in denen Haustrunk lagert, genaue Bezeichnungen in dieſer Hinſicht tragen ſollen und auch die Buchführung die vorhandenen Mengen genau angeben muß, trotzdem iſt die Möglichkeit einer Vermengung nicht ausgeſchloſſen. Die Durchführung ſtieß auch oft auf fälſchlich als Haustrunk bezeichnete Behältniſſe. Auf dieſe Weiſe wollte man die Aufmerkſamkeit der kontrollierenden Beamten ablenken, zumal oft erſt, wenn der Beamte das Dorf betrat, dieſe Haustrunkbezeichnung an die Fäſſer mit gefälſchtem Inhalt angebracht wurden. Doppeldeutige Aufſchriften ſuchen auch die Durchführung zu erſchweren, indem Abkürzungen angebracht werden, wie Tr., das Treſter- und Tanninwein, oder H. Wein, der Haus- oder heller Wein bedeuten kann, je nachdem die Auslegung für die Käufer oder den Kontrolleur beſtimmt iſt.

Dieſer Haustrunk ſteht dem Perſonal oder dem Haushalt zur Verfügung, und man wollte in ſchlechten Weinjahren zur Vermehrung und Verbilligung dieſem Getränk Obſtwein zuſetzen. Dagegen wehrten ſich aber die Küfer und das übrige Kellerperſonal in vielen Orten. Da wurde durch Reichsgerichtsurteil vom 1. Juli 1912 der Zuſatz von Obſtwein zum Haustrunk verboten. Bei den Beratungen zum Weingeſetz dachte niemand an dieſe Möglichkeiten, die doch in weinhandeltreibenden Gegenden, die ſtets Obſtbau nebenher pflegen, ſich ergeben mußten. Nach dem Kommiſſionsbericht darf Obſtwein dem Treſterwein in gewiſſen Mengen zugeſetzt werden, und der Obſtwein behält ſeinen Charakter. Das Reichsgerichtsurteil verbietet aber den Zuſatz von Obſtwein zu Treſterwein, obwohl dieſer Verſchnitt, als Haustrunk verwendet, niemals in den Handel kommt und es außerdem geſtattet iſt, Haustrunk mit Roſinen zu verſchneiden, auch mit Süd- und Süßwein. Das Urteil wollte aber im Haustrunk nur Traubenbeſtandteile ſehen, obwohl nach den Ausführungsbeſtimmungen des Bundesrats ſogar Zitronenſäure zugeſetzt werden darf. Wie ſehr die Erlaubnis zum Verſchnitt von Obſt- mit Treſterwein im Intereſſe der Wirtſchaft liegt, beweiſt der einſtimmige Beſchluß der preußiſchen Weinbaugebiete am 11. Januar 1913 zu Koblenz, der als Haustrunk den Obſt- und Treſterweinverſchnitt in den Betrieben verwendet wiſſen wollte. Im gleichen Sinne äußerte ſich am 28. Januar 1913 Dr. Blankenhorn im Reichstage. Der Bundesratsbeſchluß vom 28. November 1915 hat in einem der Wirtſchaft günſtigen Sinne entſchieden.

5. Kapitel

Die Buchführung

DIE wichtigſte poſitive Stütze für die Durchführung des Geſetzes iſt ſodann die Buchführungspflicht, zeigt doch die ganze Entwicklung des Weinhandels, wie außerordentlich verlockend es für viele geweſen iſt, das Gebiet der Weinbereitung zu einem Paradieſe unumſchränkter Willkür zu machen. Hier ſchiebt die Beſtimmung, Buchführen zu müſſen, einen gewaltigen Riegel vor. Es ſoll damit nicht geſagt ſein, daß nun die Buchführung das alleinige Mittel ſei, um zur Aufrechterhaltung des Geſetzes ſelbſtändig beizutragen. Sicher aber iſt, daß ſie in der Kette der Weinbereitungskontrollen, der Anzeigepflicht und anderem das wichtigſte Glied bildet.

Aus dem allem, wie die Buchaufzeichnungen durchgeführt werden müſſen, und was der hierzu Pflichtige — alſo jeder, der gewerbsmäßig weinhaltige oder weinähnliche Getränke verabreicht — einzuſchreiben hat, iſt erſichtlich, wie tief dieſe Art der Mengenkontrolle in das Innere der Betriebe eingreift, beſtimmt doch die Regierung ſogar das Formular, zwar nicht ausdrücklich, aber doch indirekt, indem es nur die Bücher gelten läßt, die einen gründlichen, peinlichen und in jeder zu verlangenden Hinſicht aufklärenden Einblick gewähren. Die eigenen, gepachteten oder von Verwandten überlaſſenen Weinbergsflächen, die abgeerntet werden, ſowie die Menge der Maiſchen, des Moſtes und Weines aus eigenem oder be-

zogenem Gewächs müſſen erſichtlich ſein, ebenſo die verkaufte oder für den Verkauf vermittelte Menge, ſodann die Zahl der zur Weinbereitung bezogenen Stoffe, ſo beſonders Zucker und ihre Anwendung. Sehr wichtig iſt bei der Durchführung der Zuckermengenangabe, wie viel auf die einzelnen Fäſſer trifft, da bei einer allgemeinen Angabe der Kontrollpflichtige leicht ſonſt einzelne Fäſſer naturrein laſſen, dafür andere ſtark überſtrecken könnte. Bei Geſchäftsabſchlüſſen ſind die Zeit und die Abnahme zu vermerken, beſonders Überlaſſen des Weines mit Faß und bei Flüſſigkeiten über 100 Liter. Auch jede Verkaufsſtelle, von der aus Wein vertrieben wird, iſt nach dem Urteil des Oberlandgerichts Dresden vom 21. Juli und 11. September 1911 zur Buchführung verpflichtet, alſo Hauptgeſchäft und auch Filialen.

Es brauchen nur Produzenten, die ihre eigenen Gewächſe nicht verkaufen, und Privatleute, die Haustrunk herſtellen, kein Buch zu führen. Die Kontrolle hat das Recht, in alle geſchäftlichen Aufzeichnungen Einſicht zu nehmen. Große Verſandgeſchäfte führen der Überſichtlichkeit halber ſogar Eingangs- und Ausgangsbücher. Durch dieſes Verfahren werden auch die vielen kleinlichen und verwirrenden Einzeichnungen in Neben- und Beibüchern überflüſſig. Eine große Rolle ſpielt nun natürlich auch die Eichung der Lagerfäſſer. Meiſtens zeigt ein Einbrand oder eine Einritzung das Volumen, und die Buchführung hat dieſe Rauminhalte der Fäſſer und, was oft größere Schwierigkeiten bereitet, bei nicht ganz vollen Fäſſern die Übereinſtimmung des Überreſtes mit der Aufzeichnung im Lagerbuch feſtzuſtellen. Es wird auf ſtrengſte Sauberkeit in der Führung der Bücher gehalten. Schon vor Gebrauch des Buches muß die Seitenzahl vermerkt werden, um ein ſpäteres willkürliches Entfernen von Blättern zur Unmöglichkeit zu machen. Radierungen und Streichungen, die eine Stelle vielleicht ganz unleſerlich machen oder den Verdacht erwecken könnten, daß früher eine andere Eintragung vorhanden war, haben oft ſehr peinliche Folgen. Sind doch gerade die Bücher eventuell ein ſehr wichtiges Überführungsmittel und kann der zur Buchführung Verpflichtete ſich durch

allerlei ein Hintertürchen zur Umgehung des Geſetzes offen halten, wie Freilaſſen von Stellen oder weites Auseinanderhalten der einzelnen Eintragungen, um ſpätere Einzeichnungen zu ermöglichen. Die Geſchäftsbriefe müſſen ebenfalls gewiſſenhaft aufgehoben werden, und alle dieſe haben ſtets zur Stelle zu ſein und können von dem unterſuchenden Beamten zu den Kellerräumen transportiert werden, wenn die Lage es erfordert. Für die Buchführung ſchreibt das Geſetz, je nachdem es ſich um größere oder kleinere Mengen, um fertigen oder nichtfertigen Wein oder um Herſtellungsſtoffe handelt, verſchiedene Formularien vor.

Dieſe Eintragungen gewährleiſten in ihren bis ins einzelſte gehenden Forderungen eine gute Durchführung, müſſen doch nicht nur die Kellerräume im eigenen Beſitz, ſondern auch die gemieteten eingetragen ſein mit genauer Angabe ihrer Lage. Das Geſetz verlangt außerdem eine jährliche Erneuerung der Beſtandserhebung auf ihre jeweilige Richtigkeit hin. Es können ſo Unrichtigkeiten nicht damit entſchuldigt werden, daß vor Jahr und Tag dieſes oder jenes Lager noch nicht beſtanden oder ein Kellerabbruch oder eine Erweiterung ſtattgefunden habe. Schon ein Jahr iſt für dieſe Feſtſtellung ein zu weiter Spielraum. Ergeben ſich doch in mittleren Betrieben in gar nicht langer Friſt oft viele Verſchiebungen. Kleinere Wirte und Handlungen haben dies ſelbſtredend nicht ſo nötig, ſie können ſich darauf beſchränken, anzugeben, wann ihre wenige Fäſſer gefüllt wurden und wann der letzte Tropfen herausfloß. Es wird ſo ein Auffüllen zwiſchendurch und ein Verſchneiden ſehr erſchwert. Außerdem beſteht ſo eine Kontrolle für die Kellerbehandlung. Vermag doch das Buch Aufſchluß zu geben, wie lange das betreffende Faß ſchon im angezapften Zuſtande liegt. Iſt das Getränk hell und geſund, ſo kann dem Beſitzer ebenſowenig ein Vorwurf gemacht werden, wie er im andern Fall, wenn ſein Wein durch Trübheit und matte Tönung ſchlechte Kellerbehandlung verrät, zur Beſtrafung gezogen werden kann. So wird von vornherein auch die Entſchuldigung zunichte gemacht, daß der Wein jedenfalls beim Händler ſchon ſo lange geſtanden habe uſw.

Auf die Durchführung der Beſtimmung, Lagerbücher zu halten, wurde vom Geſetzgeber ein ſehr großer Wert gelegt; denn man betrachtete ſie als ein wichtigeres Kontrollmittel als die jetzt weggefallenen Grenzzahlen. Die Durchführung aber geſtaltete ſich ſehr ſchwierig; denn es konnte leider nicht erreicht werden, daß die Schemas für die Eintragungen im ganzen Reiche die gleichen waren. So entſtand bei der Einführung der Pflicht, Lagerbücher zu halten, allerorts ein großer Widerſtand, den nur die Jahre allmählich mildern, aber nicht beſeitigen konnten. Viele glaubten, genügend Bücher ſchon zu führen, ſträubten ſich gegen das Faßlagerbuch oder konnten die amtlichen Formulare mit ihrem genauen Syſtem nicht begreifen. Größere Weinbetriebe betrachten es als eine unnötige Leiſtung, da ſie nun beſondere Angeſtellte für die Laſten der Buchführung haben mußten und auch das Küperperſonal zu vielen Eintragungen heranzuziehen war. So blieb oft dem erſten Küfer nichts weiter übrig, als ſich daran zu gewöhnen, ſchriftliche Aufzeichnungen in Taſchenbücher zu machen, wie die Lagerfäſſer aus- und umgeſteckt wurden oder wieviel Material man zu Schönungszwecken, fürs Zuckern bei den einzelnen Fäſſern und anderes brauchte. Eine große Streitfrage bildete ſodann des öftern die Buchführungspflicht der Winzergenoſſenſchaftsmitglieder; aber auch dieſe iſt im Intereſſe einer guten Durchführung des Geſetzes unbedingt nötig. Herkunft, Größe der abgeernteten Fläche, Weinbergslage, Gemarkung, Produzent und Menge des abgegebenen Produktes ſind wichtige Kennzeichen für die Kontrolle. Manche dieſer Eintragungen, ſo beſonders die abgeerntete Fläche, ſind aber vom guten Willen der Winzergenoſſenſchaften abhängig, und wenn der einfache Winzer auch nicht verpflichtet iſt, Aufzeichnungen über die Größe ſeiner abgeernteten Fläche und die Mengen ſeiner gelieferten Trauben oder ſeines Moſtes zu machen, müßte die Kontrolle öfter verſagen. So aber kann ſie ſich, wenn Eintragungen bei den Winzergenoſſenſchaften fehlen, ergänzenden Aufſchluß bei den einzelnen Winzern holen.

Die Buchkontrolle ſoll beſonders bei Unterſcheidungen zwiſchen Zuckerung alter und neuer Weine einſetzen, eben-

ſo bei Verſchnitten, hauptſächlich in großen Betrieben. Man kann ſo mit einiger Sicherheit die Mengen feſtſtellen und nachforſchen, ob die höchſtzuläſſigen Zuckerungsmaſſen im richtigen Verhältnis zu 20 Prozent gehalten wurden. Hier verſagt die Analyſe, die oft bei Feſtſtellung von Zuckerung ſchon unſicher iſt. Die Einhaltung von Höchſtzahlen der Beimiſchung (ein Fünftel) vermag man nicht mehr nachzuweiſen. Nur wenn ungezuckerte Vergleichsweine zur Hand ſind, kann die Analyſe entſcheiden, ob der Wein nach Geſetzesvorſchrift gezuckert iſt. Nun aber hat die Kontrolle ſehr viel mit der Einführung der amtlichen Muſter zu kämpfen, und ſehr ſcharf äußerten ſich manche Kreiſe hierzu. Die „Trierer Zeitung“ ſchrieb am 1. September 1909: „Seit 17 Jahren iſt es der dritte Verſuch, die auseinandergehenden Intereſſen der verſchiedenen deutſchen Weinbaugebiete, des Weinhandels und der Weintrinker unter einen Hut zu bringen. Daß der Verſuch geglückt iſt, werden nur wenige behaupten wollen.“ Beſonders in den von der Regierung „aufgezwungenen“ Muſtern ſah man neben den andern Geſetzesvorſchriften zu „ſchikanöſer Anwendung“ reizende Beſtimmungen. In Sachſen dagegen war man mit der Buchführung ſehr zufrieden. Man ſah in den dort aufgeſtellten Formularen ein gutes Mittel, um Überſtreckungen nachzuweiſen, ſo beſonders als Sachſen eine zeitlang durch merkwürdig billig in den Kleinhandel kommende Flaſchenweine überſchwemmt wurde. Aus Geſchäftsberechnungen, vor allem Feſtſtellung des Einkaufspreiſes, ſeiner Bezeichnung, Bezugsquelle und Zeit des Bezuges ſowie Probeentnahmen konnte man in ſehr vielen Fällen ein genaues Bild der Manipulationen enthüllen. Im übrigen Reiche herrſchte aber eine durchgehende Mißſtimmung gegen die Buchführung.

Der Bericht des Kontrolleurs für den Bezirk Unterelſaß an das Miniſterium meldete, daß bei 25 unter 75 Kontrollen überhaupt keine Bücher vorgefunden wurden. 12 Bücher hatten keine, 15 nur falſche oder unvollſtändige Angaben, alſo nur 30 Prozent richtige Buchführung. In Baden mußte am 5. April 1910 das Bezirksamt Mannheim eine Bekanntmachung folgenden Inhalts erlaſſen: „Wir machen darauf aufmerkſam,

daß ſämtliche Weinverkäufer, nicht nur eigentliche Weinhandlungen verpflichtet ſind, die beſonders vorgeſchriebenen Bücher zu führen.“ Bei der Buchkontrolle in Uffhofen am Mittelrhein fand der Kontrolleur 1910 nur zur Hälfte Bücher vor, ſodaß er in ſeinem Bericht ſchrieb, in den meiſten Gemarkungen könne es nicht anders ſein. In Heſſen kamen bei einer Beratung die oberſten Behörden zu folgendem Beſchluß über die Buchführung: „Die eingehende Ausſprache hat volle Übereinſtimmung der Beteiligten darin ergeben, daß die Kontrolle der Buchführung nicht dahin führen ſoll, den Weinhandlungen eine Umgeſtaltung ihrer ſeitherigen Buchführung ohne zwingende Veranlaſſung zuzumuten.“ Man ermahnte zu gegenſeitiger Nachſicht, und die Landwirtſchaftskammer zu Darmſtadt machte darauf aufmerkſam, daß ſie ſeit einem Jahr Weinbücher für mittlere und große Betriebe auf Grund wöchentlicher Berichterſtattung führe und mit dieſem Syſtem ſehr zufrieden ſei. Im Elſaß hielten 1914 im Intereſſe der Buchführung die Weinprüfer aufklärende Vorträge, die aber trotz der vielen Beanſtandungen ſehr ſchlecht gerade aus Weinorten beſucht waren. Deshalb beſchloß man, von nun an mit unnachſichtlicher Strenge gegen Verfehlungen in der Buchführung vorzugehen. Bis heute iſt der Ruf nach einem einfachen und klaren Muſter für Einzeichnungen noch nicht verſtummt. Alles feindet die amtlichen Formulare an, aber bis jetzt iſt noch kein Muſter von privater Seite entdeckt worden, das nicht nur den amtlichen Anforderungen genügen, ſondern auch leichte Handhabung und Gemeinverſtändlichkeit ſein eigen nennen könnte. Wie alle dieſe Vorſchriften des Geſetzes bei ihrer Befolgung für den ehrlichen Weinhandel im Falle der Verdächtigung ein leichtes Mittel in die Hand geben, um die Anklage zu entkräften, ſo verwirrend und oft unlösbar wird die Durchführung, wenn ſie mit unehrlichen Elementen in Berührung tritt. So verhält es ſich auch bei der Buchführungspflicht. So genau und ins einzelnſte gehend die Beſtimmungen ſind, muß man einen Menſchen, der Wein verfälſcht, auch für fähig halten, die Bücher nicht richtig zu führen. Durch allerhand Vorgänge laſſen ſich Zucker- und

Waſſermenge, Herkunft, Verkauf und Identität in eine zweifelhafte Darſtellung bringen. Manche Eintragungen werden überhaupt nicht gemacht und gelten vor dem Geſetz als eine Nachläſſigkeit, die nur gering beſtraft wird, und die Identität in Großbetrieben nachzuweiſen, iſt ſchon deshalb eine böſe Schwierigkeit, da der in den Handel gebrachte Wein meiſtens Verſchnitte darſtellt. So ſteht der kontrollierende Beamte ſtets vor einer ſehr ſchlimmen Aufgabe, und nur in den wenigſten Fällen gelingt es, aus der Buchführung allein Verdächtigungen und einen gültigen Beweis einer Schuld aufzuſtellen. Helfen alle dieſe vorbeugenden und ausübenden Maßregeln nicht mehr, ſo bleibt als letztes Mittel nur noch übrig die vom 1909er Weingeſetz ſo ſehr in den Hintergrund gedrängte Chemie. Sie ſoll nun unbedingt zahlenmäßig den Beweis der Fälſchung durch ihre Unterſuchung erbringen. Wie wenig auch ſie gerade die ſchlimmſte Art der Weinpantſcherei, den Zuckerwaſſerzuſatz, feſtzuſtellen vermag, hat die Abhandlung ſchon mehrmals gezeigt. Trotz dieſer ſcheinbaren Schwachheit des Geſetzes, ſeine Vorſchriften zur Durchführung zu bringen, iſt doch eine merkliche Beſſerung in den letzten Jahren eingetreten; denn ſchließlich ſo unzureichend einzelne Beſtimmungen erſcheinen, ſo wirkungsvoll ſind ſie am Ende doch in ihrer Geſamtheit. Zuckerungsanweiſungen, Anzeige, Kellerkontrolle, Buchführung und Chemie ſetzen in ihrer Geſamtheit doch eine gefährliche Kraft in Bewegung, und viele der einſtigen Waſſerkönige ſchließen ihre Zuckervillenbetriebe, da jetzt doch etwas Intelligenz und bedeutend mehr Tatkraft dazu gehört wie früher, um dem Geſetz erfolgreich ein Schnippchen ſchlagen zu können. Die Klippen und Fußangeln ſind zu zahlreich geworden, um auf die Dauer nicht irgendwo hängen zu bleiben und zu ſtraucheln, und wenn der Weisheit letzter Schluß am Ende doch eine Entlarvung darſtellt, ſo iſt dieſe unangenehme, ſtets drohende und ſchließlich einmal hereinbrechende Möglichkeit die eventuelle Schlafloſigkeit mancher Nächte nicht wert. Welche Ergebniſſe bisher erzielt wurden, zeigt am beſten die Statiſtik.[1]) Gegenübergeſtellt ſind hier die

[1]) Kriminalſtatiſtik des Kaiſerlichen Statiſtiſchen Amtes 1911.

Verurteilungen der fünf Vorjahre. Die meiſten Verfehlungen und Verurteilungen wurden in der Buchführung feſtgeſtellt. Von 496 Perſonen verſtießen 469, meiſtens kleinere Winzer, aus Unkenntnis gegen dieſe Vorſchrift. Wegen Verwendung verbotener Zuſätze und des Verkaufs wurden noch 38 Perſonen auf Grund des alten Weingeſetzes verurteilt. In den fünf Vorjahren (1905—1910) wurden 435 Perſonen, in je einem Jahre 87 verurteilt. Zugenommen haben die Strafen wegen Verſtoß gegen die Bezeichnung der Weine. 45 Fälle von 1905—1909, 1910 allein waren es 58. In den fünf Vorjahren kam es zu 162 Beſtrafungen, d. h. in je einem Jahre zu 32—33 wegen geſundheitsſchädlicher Stoffbeimengung, wie Schwefel. 1910 verzeichnet nur 4 Fälle. Die Ziffern der Feſtſtellung von Weinmachung, Überſtreckung, Treſterweinzuſatz und Verſchnitt mit ſolchem ſteigt von 2 im Jahre 1909 auf 53 im Jahre 1910. Am beſten erkennt man aus nachfolgendem Auszug aus der Kriminalſtatiſtik, wie ſich die einzelnen Vergehen zu einander verhalten und wie die Durchführung des Geſetzes wirkt. Sachverſtändige wurden von 1907–1912 wegen Vergehen gegen ihre Verſchwiegenheitsverpflichtung nur zweimal beſtraft.

	1907	1908	1909	1910	1911	1912
1. Wegen gewerbsmäßiger Weinfälſchung § 34, 3	99	120	93	38	6	7
2. Täuſchende Bezeichnung von Wein § 28, 1—3	7	12	11	58	178	172
3. Weinfälſchung durch Zucker und Verſchneiden § 26, §§ 3, 5, 6, §§ 4, 9, § 10 Abſ. 2, §§ 12, 13, 15, 16, § 26	—	—	2	53	225	179
4. Fahrläſſige Weinfälſchung, Zuckern etc. § 26 Abſ. 1,1, § 2,2, §§ 3, 5, 6, §§ 4, 9, § 10,2 §§ 12, 13, 14, 15, 16 . .	—	—	—	6	11	7
5. Buchführung, falſche Auskunft, Hausſtrunk, Beamtenbeleidigung §§ 11, 26, §§ 28, 29, 1—5, § 29,6 in Verbindung mit § 11 Abſ. 2,4	—	—	4	469	1794	1963
6. Vorſätzliche Beimengung geſundheitsſchädlicher Stoffe § 24 Abſ. 3 . .	55	11	17	4	5	1

In den Gruppen 2—4 beſonders zeigt ſich die Wirkung des 1909er Weingeſetzes in der großen Zunahme der Ziffern. Es beſteht nun die Frage, ob die Unklarheit beſonders in den §§ 3 und 7 dieſe Höhe der Verurteilungen herbeiführt.

6. Kapitel

Die Durchführung der Kontrolle

WENN ſchon große Gefahren für eine gedeihliche Wirkung des Geſetzes in der Unklarheit mancher Paragraphen liegt, ſo ſteht und fällt das Geſetz mit der Durchführung der Kontrolle.

Die Überwachung des Geſetzesvollzugs haben die Behörden und Sachverſtändigen in Händen, die von der Nahrungsmittelpolizei damit beauftragt wurden. Bisher herrſchte eine unglaubliche Unſicherheit und Ungleichheit in der Durchführung der Überwachung, und es klingt leider noch heute wie eine Ironie, wenn in § 25 Abſ. 5 dem Reichskanzler nicht nur die Ausführung des Geſetzes, ſondern ganz beſonders die gleichmäßige Handhabung übertragen iſt, iſt doch bis auf den heutigen Tag von einer gleichmäßigen Durchführung des Geſetzes in keiner Hinſicht etwas zu merken. Eine große Kluft beſteht zwiſchen Preußen und Süddeutſchland einerſeits und am Rhein wieder in der ſtrengen Durchführung in der Rheinpfalz und der laxeren Handhabung in Heſſen, an der Moſel und in anderen Weingegenden andererſeits. Schon im älteren Geſetz waren Sachverſtändige und Kontrolleure im Hauptberuf verlangt, welche Vorſchrift erſt jetzt in der Mehrzahl der Weingebiete durchgeführt wird. Die Aufgabe der Weinkontrolleure liegt hauptſächlich in der Überwachung der Weine oder weinhaltiger Getränke produzierenden oder handelnden Betriebe, ebenſo der Weinkommiſſionsgeſchäfte mit Traubenmaiſche, Moſt und weinähnlichen Getränken. Vor allen Dingen darf nach dem 1909er Geſetz der Kontrolleur Proben verlangen, und werden Flaſchen, Etiketten, Korken dem Betriebsinhaber entſchädigt. Um ſchnellſte Beſchlagnahme zu ermöglichen, haben in Bayern die Kontrolleure den Cha-

rakter von Hilfsorganen des Staatsanwalts. Diese Einrichtung fehlt in den übrigen deutschen Staaten. Der Weinkontrolleur kann wie ein Richter von der Ausübung seines Amtes abgelehnt werden,[1]) besonders wenn der Weinkontrolleur wie in Bayern auch Hilfsbeamter der Staatsanwaltschaft ist.[2]) Der Weinkontrolleur ist verpflichtet, den Tatbestand zu ermitteln und Verfolgung einzuleiten. Erhält er also Kenntnis von strafbaren Verfehlungen, so muß er selbst vorgehen oder die Polizei und die Sicherheitsbehörden benachrichtigen oder die Staatsanwaltschaft selbst; aber er ist Beamter der Polizei, wenn er die strafrechtliche Verfolgung gegen ein Vergehen einleitet, das Bestimmungen verletzt, deren Befolgung er in seiner Eigenschaft als Weinkontrolleur zu überwachen hat. Nach den Beschlüssen der 31er Kommission des Reichstages wurde dem Weingesetz eine Hauptwaffe in der reichseinheitlichen Kontrolle gegeben als Durchführungsgarantie des Gesetzes. Im ganzen Deutschen Reich stellte man zur Unterstützung der mit der Handhabung des Weingesetzes betrauten Behörden Sachverständige im Hauptberuf auf. Diese Einrichtung durchzusetzen, hatte die reelle Weinbranche alles aufgeboten.

Wie sehr die Weinkontrolle durch Sachverständige im Hauptamte nottut, zeigte sich besonders in Trierer Weinprozessen. Im Weinprozeß Langguth aus Traben-Trarbach a. d. Mosel stritten sich die Sachverständigen, als eine Vermehrung des Weines durch Zuckerwasser um 45—50 Prozent ziemlich sicher festgestellt worden war, in wissenschaftlicher und technischer Hinsicht um die Zulässigkeit der Höhe der Verbesserungsgrenze. Beobachtet man bei den Aussagen die Wirkung auf den Richter, so muß man sagen, daß der mit aller Tatkraft auf exemplarische Bestrafung der Weinpantscher dringende Weinkontrolleur im Hauptamt keinen leichten Stand hat im Vergleich zu dem nur ehrenamtlich tätigen bisherigen Weinkontrolleur, besonders im Kampf gegen die im Kreis der Sachverständigen oft recht weitgezogene Auffassung der Zuckerungsmöglichkeiten. Hierin gibt das Weingesetz durch seine

[1]) Reichsgerichtsentschließung I. Senat vom 3. Oktober 1913.
[2]) Ministerialbekanntmachung vom 19. Juli 1909.

Höchstgrenze (ein Fünftel) dem Kontrolleur im Hauptamt eine feste Stütze.

Eine Hauptbedingung ist demnach für eine erfolgreiche Durchführung der Kontrolle ein geschultes, unabhängiges Personal. Das Gesetz spricht nirgends von einer bestimmten Vorbildung der Kontrollbeamten, sondern überläßt alles Nähere den einzelnen Landesregierungen. Die Aufgabe der Weinkontrolleure ist in erster Linie, als technische Sachverständige unbestimmten Auffassungen den Boden zu entziehen. Bisher hatte man mit Recht darüber geklagt, daß die Weinchemie für die Weinfälscher zu viele Hintertüren biete, und deshalb verlangte man die Bestellung von wirklichen Weinsachverständigen als Weinkontrolleure. Man führte die Kontrolle im Hauptamt aus; denn die Weinchemiker, die zugleich große Erfahrungen in der Weintechnik besitzen und in der Bekämpfung der Weinfälscherei oft gute Dienste leisteten, wurden durch skrupellose Kollegen sehr in Mißkredit gebracht und so die Arbeit der ehrlichen Chemiker außerordentlich nachteilig beeinflußt. Deshalb mußte der Weinkontrolleur Fachmann und vor allen Dingen unabhängig sein und so das nötige Rückgrat besitzen, um die Durchführung des Gesetzes im Untersuchungswesen und vor dem Richter zu unterstützen. Der Weinkontrolleur, aus der Weingegend selbst stammend, kennt den Weinbau und den Kellerbetrieb ebenso wie den kaufmännischen, und man verlangt von ihm vor allem eine an normale Weine gewöhnte Zunge. So hängt die Durchführung zum großen Teil an der Person des Weinkontrolleurs.

Das Gesetz fordert leider nur Kontrolleure für Weinbaugebiete und Orte mit bedeutendem Weinhandel. Man will, indem man die Aufstellung dieser Organe und die näheren Anweisungen bei Ausübung ihrer Pflichten den Landesregierungen überläßt, eine Anpassung an die Forderungen der einzelnen Weinbaugebiete erzielen. Somit tritt die schlimme Spaltung zwischen den in Betracht kommenden Staaten ein. Während in der Rheinpfalz eine mustergiltige Kontrolle herbeigeführt wird durch die energische Persönlichkeit des dort wirkenden Beamten, erfreut sich Hessen einer milderen Behand-

lung, und Preußen hat noch ganz wirkungslose Organe für seine Bezirke. Manche Staaten, wie Sachsen, haben sich erst in letzter Zeit bequemt, einen Kontrolleur im Hauptamte aufzustellen und die so sehr anrüchige Stellung im Ehrenamte von Apothekern und Chemikern zu beseitigen. Von der eintretenden Rechtsunsicherheit gar nicht zu reden, entsteht durch solche Verschiedenheit der Handhabung ein unerträglicher Zustand für die Wirtschaft. 1907 schon forderte die Vereinigung pfälzischer Weinproduzenten, Weinhändler und Weinkommissionäre zu Neustadt a. d. Haardt eine Reichszentrale, der ungefähr 35 Kontrolleure angehören sollten.[1]) Als höchste Instanz sollte das Reichsgesundheitsamt gelten. Man veranschlagte die Kosten auf Mk. 260000 und bemerkte sehr richtig, daß diese Summe eine sehr niedrige sei, wenn man in Betracht zieht, daß der Weinbau jährlich fünf Milliarden Mark einträgt. Es wurde schon damals hervorgehoben, daß es nicht gerade zum besten sei, die Weinkontrolleure den Nahrungsmittelämtern zu unterstellen oder der Polizei anzugliedern, da in den Dörfern die Polizeigewalt in Händen des Bürgermeisters steht, der zumeist selbst Weinhandel treibt. Sodann haben Weinproduzenten und -Händler Sitz und Stimme im Kreistag, wenn es sich um Fragen der Kontrolle handelt, und können deshalb oft nicht mehr als unbefangen angesehen werden. Ein Segen für den gesamten Weinbau wäre eine dem Reichsgesundheitsamt unterstellte Zentralbehörde, der wiederum Kontrollämter in Wiesbaden, Koblenz oder Frankfurt unterständen. Nur so könnte die so dringende einheitliche Durchführung des Weingesetzes in wirtschaftlicher und in rechtlicher Hinsicht gewährleistet werden. Die Einrichtung würde dem Staate nicht einmal große Unkosten verursachen, da solche von Strafgeldern und Untersuchungen für Gerichte und Private eingebracht werden können. Wenn alle diese Anregungen aus der Pfalz kommen, so ist sie wohl am meisten berechtigt dazu; denn die bayerische Rheinpfalz ist dank der Tätigkeit ihrer Kontrolleure wohl in erster Stelle fähig, für die Güte ihrer Weine eine weitgehende Garantie leisten zu können.

[1]) Pfälzische Presse, 1907, Nr. 314.

Gegen die willkürliche Trennung der Kontrolle vom Großhandel durch Weinkontrolleure im Hauptberuf und vom Kleinhandel durch die Nahrungsmittelpolizei wird vielfach Klage geführt;[1]) denn viele Verfehlungen des Großhandels können so nur im Kleinhandel aufgedeckt werden. Außerdem verleitet die Durchführung des Gesetzes im Großhandel durch Beamte im Hauptberuf zu der irrigen Ansicht, als wäre nur dieser die Brutstätte für Verfehlungen gegen das Weingesetz. Meinungsverschiedenheiten zwischen Gewerbetreibenden und Sachverständigen sind bei noch nicht einheitlicher Kontrolle unvermeidlich, da sogar in den verschiedenen Bezirken Ansichten und Gesetzesauslegungen auseinandergehen. Eine Reichshauptkontrolle wäre schon darum unerläßlich, um die Erfahrungen der verschiedenen Kontrolleure zu sammeln. Hiernach könnte sich dann der ganze ehrliche Weinhandel richten. Hier liegt der große Fehler des 1909er Weingesetzes, das die Durchführung nicht einheitlich geregelt hat. Wäre Einheit vorhanden, so könnte es nicht nur durchgreifen, sondern auch einen Überblick über den ganzen Handel gewinnen, Anfragen und Beschwerden berücksichtigen, kurz eine letzte hohe Warte und Instanz des jetzt noch so zerrissenen Weinhandels bilden.

Eine Folge der bald hier und dort zu nachsichtigen Kontrolle ist immer sofort ein Überschwemmen des Marktes mit den unwahrscheinlichsten Preisen und Angeboten zum größten Schaden der Nachbargebiete. So kam es 1911, daß z. B. in Lothringen, wo im Herbst der Wein mit Behandlungskosten und Hefeabgang sich auf Mk. 650 das Fuder stellte, im Frühjahr plötzlich für netto Mk. 510 für 1000 Liter angeboten wurde. Eine Weindebatte im bayerischen Landtage beschäftigte sich mit der Durchführung, und Dr. Hammerschmidt verlangte strengere Maßnahmen für die Gebiete außerhalb Bayerns, da sich schon große wirtschaftliche Nachteile einstellten für den bayerischen Weinhandel. Zur Durchführung der Weinkontrolle im Innern sprach auch am 20. März 1912 Geheimer Ober-

[1]) Handelskammer Düsseldorf.

regierungsrat Freiherr vom Stein im Reichstage auf die Klagen hin, daß es beſonders beim Hauptamte Weinkontrolleure außerhalb der deutſchen Weinbaugebiete gebe. So iſt für ganz Berlin nur einer vorhanden. In Bayern wird mit Gewiſſenhaftigkeit nach allen Nebenſächlichkeiten gefahndet, die in Norddeutſchland gar keiner Beachtung unterzogen werden. Dort werden Kellerkontrollen nur bei anhängigen Kriminalfällen unternommen.[1]) Während ſo die gute Durchführung des Weingeſetzes in Bayern in einem wirtſchaftlich unerträglichen Verhältnis zu anderen Staaten ſteht, verlegen viele Kellereien aus Bayern ihren Sitz nach Norden und beuten die Konjunktur aus, während Bayern und beſonders die Rheinpfalz, die mit großer Gewiſſenhaftigkeit die Durchführung der Kontrolle betrieb und durch viele Prozeſſe eine gereinigte Atmoſphäre ſchuf, als Belohnung noch wirtſchaftlich in einen böſen Ruf kam.

Ein Erlaß des preußiſchen Juſtizminiſters über Strafverfahren wegen Nahrungsmittelfälſchung war auch für die Durchführung des Weingeſetzes von großer Wichtigkeit; denn mit der Wiſſenſchaft hält die Fälſchung gleichen Schritt, wie die Kriminaliſtik immer wieder feſtſtellen muß. Beſonders bei Nahrungs- und Genußmitteln ſoll daher die Strafverfolgungsbehörde raſch und tatkräftig einſchreiten, ſchon wegen der geſundheitlichen Gefahr, die vielleicht der Allgemeinheit droht. Oft kommt es ſo infolge dieſer Beſchleunigung des Strafverfahrens bei der Gerichtsverhandlung zur Freiſprechung. Da aber semper aliquid haeret, iſt eine große wirtſchaftliche Schädigung der Gewerbetreibenden ſtets die unmittelbare Folge. Deshalb verlangte man zur Vermeidung dieſer Härten als eine unbedingte Notwendigkeit, die Anklagen auf möglichſt ſichere Grundlage zu ſtellen. Man empfiehlt die Heranziehung von Sachverſtändigen mit praktiſcher und chemiſcher Erfahrung und bei erſichtlich geſundheitsſchädlichen Genußmitteln auch das Gutachten eines ärztlichen Sachverſtändigen. In erſter Linie kommen dabei die Weinkontrolleure in Betracht und bei gutachtlichen Äußerungen die von den Landwirtſchaftskammern

[1]) Handelskammer Würzburg, 1912.

zu ernennenden Sachverſtändigen; bei Waren, die leicht dem Verderben ausgeſetzt ſind, muß ſofort fachmänniſche Behandlung eintreten, ſo beim Wein die richtige Kellerbehandlung.[1])

Die Kontrolle in den Kellern konnte auch oft nicht die Früchte tragen, die man erwünſchte; denn die Beſtimmungen des § 4 bleiben reine Verbote, deren Übertretung bei der Kontrolle ſich ſchwer nachweiſen läßt. Bei größeren Maſſen iſt die Kontrolle durchführbar, aber bei kleineren verſagt oft auch das ſonſt ſo erfolgreiche Mittel der Buchführung. Ein Fälſcher wird, wenn er überhaupt Bücher über chemiſche Weinfälſchungsſtoffe führt, ſolche ziemlich unzugänglich verwahrt halten. Erſt bei verdachterregenden Momenten, die gewöhnlich die Zungenprobe herbeiführt, kann auch die Chemie einſpringen und die Proben unterſuchen. Öfter entdeckte Fälſchungsmittel verſchwinden ſtets bald vom Markte. Man braucht nur an den unreinen Stärkezucker zu erinnern, der bei der Weinbereitung kaum mehr gefunden wird, ſeitdem ſein Nachweis geführt werden kann. Wie ſtark nun die Kontrolle 1909 einſetzte, zeigt der amtliche Bericht vom Oberelſaß.[2]) Bei 215 Betrieben von Winzern, Wirten und Weinhändlern wurde revidiert. Man entnahm 262 Weinproben, von denen 153 beanſtandet wurden infolge Überſtreckungen, Zuſätzen von Treſterwein, zu hohen Gipsgehaltes und Verdorbenſeins. So kam es zu 42 Prozeſſen allein 1909 auf Grund der Kontrolle, 27 endigten mit Verurteilung, Geldſtrafen bis zu Mk. 4270 und Gefängnis bis zu 168 Tagen. Eingezogen wurden 850 Hektoliter. Im Unterelſaß kam es bei 467 Betrieben, 396 Proben zu 55 Beanſtandungen und 12 Verurteilungen.

So wirkten die Kontrolleure, die im Süden Deutſchlands zumeiſt ſofort nach Inkrafttreten des Geſetzes aufgeſtellt wurden. In Trier beſorgte die Kellerkontrolle noch das öffentliche Nahrungsmittel-Unterſuchungsamt, in Berlin dagegen wurde die Kontrolle am 18. September 1909 wieder wie bisher einem Chemiker übertragen. In Sachſen wurde erſt am 20. Septem-

[1]) Entſchließung des bayeriſchen Staatsminiſteriums vom 15. April 1911.
[2]) Vom 1. Oktober 1909 bis 30. September 1910.

ber 1914 ein Weinkontrolleur in ſein Amt eingeſetzt und auch vereidigt. Er unterſteht der Zentralſtelle für öffentliche Geſundheitspflege in Dresden. Im Rheinland fehlt es noch ebenfalls an Kontrolleuren in Beamtenſtellung mit Ruhegehaltsberechtigung. In dieſer Hinſicht beklagte ſich auch der Zentralvorſtand des landwirtſchaftlichen Vereins in Rheinpreußen. Im übrigen waren ſchließlich nach § 21 des Weingeſetzes 34 Kontrolleure für 40 Kontrollbezirke angeſtellt. So haben die Weinkontrolleure große Bezirke, und ihre Tätigkeit iſt oft eine geradezu aufreibende. Man erſchwerte ihnen ihren Beruf durch allerlei Manipulationen. So verkauften viele Weingutsbeſitzer — um nur dies hier zu verzeichnen — ihre geſamte Kreszenz oft ſozuſagen „auf dem Stock“. Der Käufer übernahm die Leſe und zahlte dem Verkäufer für das ganze Wachstum eine beſtimmte Summe, ohne allzu große Rückſicht auf die Menge der abzuerntenden Trauben. Der Verkäufer kümmerte ſich dann um nichts mehr, nicht einmal um das Nachhauſefahren der Maiſche, für die in allen anderen Fällen nach alter Gewohnheit die Verkäufer zu ſorgen haben. Fragte nun der Kontrolleur nach dem erzielten Quantum, ſo erfuhr er vom Verkäufer nichts; denn er hatte nach Landesſitte nach keinem gebräuchlichen Maß verkauft. So konnte der Käufer ein höheres Maß als das tatſächlich abgeerntete eintragen, wenn er z. B. den Wein überſtrecken wollte. Solchen und ähnlichen Umtrieben begegnete der Beamte bei Ausübung ſeiner Pflicht, und überall kann er in großen Bezirken nicht ſein. Das erkannte man z. B. in Württemberg, indem ein Erlaß des württembergiſchen Miniſteriums an die Oberämter und Gemeindebehörden beſtimmte, daß die Durchführung in erſter Linie von den Gemeindebehörden zu handhaben ſei. Die zwei Sachverſtändigen im Hauptberuf werden als unterſuchende Tätigkeit angeſehen. Die Leſen dürfen erſt bei Vollreife der Trauben beginnen, die Anmeldung bei Zuckerung geſchieht bei der Ortspolizeibehörde. So half man den Sachverſtändigen, die 14000 Wirtſchaften und Ausſchänke doch nicht perſönlich aufſuchen konnten. Im Jahre 1912 beſichtigte die Weinkontrolle in Württemberg 2328 Betriebe. Bei 130 beanſtandeten Proben ſpielte

eine beſondere Rolle die Zuckerung ausländiſcher Weine, Vermiſchung von gezuckerten, unvergorenen oder noch gärenden Inlandsweinen mit ausländiſchen (indirekte Zuckerung), Wein mit Obſtmoſt und Wein mit Treſterwein wurden verſchnitten; ſodann noch einige Vergehen der Überſtreckung, des Eſſigſtichs und Verdorbenſeins. 317 Verwarnungen und Anzeigen waren nötig wegen mangelnder Buchführung.

In Baden hat der Weinkontrolleur bei verdächtigen Proben das Recht, die betreffenden Fäſſer zu verſiegeln. Die Staatsanwaltſchaft wird aber erſt dann benachrichtigt, wenn die landwirtſchaftliche Verſuchsanſtalt oder die Großherzogliche Lebensmittelprüfungsſtation der techniſchen Hochſchule in Karlsruhe den Nachweis oder die Wahrſcheinlichkeit einer Übertretung für gegeben erachtet. Man will damit eine gewiſſe Garantie gegen die ſchon beſprochene voreilige Anzeige ſchaffen.

Bei der Weinkontrolle in Heſſen vom 1. April 1910 bis 31. März 1911 wurden 955 Betriebe von Produzenten, 974 von Weinhändlern unterſucht. Es kam zu 86 Beanſtandungen bei Produzenten, zu 82 bei Weinhändlern und zu 23 Verurteilungen. Während des Krieges kam es nur zu 767 Probeentnahmen, 189 weniger als im Vorjahre, und nur in 6 Fällen zur gerichtlichen Aburteilung. Das chemiſche Unterſuchungsamt für Rheinheſſen ſtellte dann im Jahre 1913 eine große Beſſerung feſt im Vergleich zu den Vorjahren. Man betrachtet dieſe Erſcheinung als eine Wirkung des Weingeſetzes, da in der Zeit von 1902 bis 1908 die jährlichen Beanſtandungen das Vier- und Fünffache erreichten. Ob das Unterſuchungsamt hier nicht einen indirekten Vorwurf ausſprach gegen die zu läſſig gehandhabte Weinkontrolle, mag dahingeſtellt bleiben, jedenfalls hat ſich die Pfalz immer lebhaft durch ihre ſtrenge Kontrolle im Nachteile gefühlt zu den Nachbarländern, beſonders zu Heſſen. Immer zu klagen hatte die Kontrolle im Elſaß. So 1913 noch über mangelnde Buchführung und den Umſtand, daß die Leute nichts von der Verpflichtung wußten, daß Haustrunk anzumelden ſei. Ende Juni 1914 waren die Klagen nicht verſtummt, und bei der Kontrolle von nur 86

Wirten fand man zahlreiche eſſigſtichige Weine, die durch den Prüfer ſofort vergällt werden mußten, um ein Inverkehrbringen zu vermeiden. In Württemberg ermahnte ein Erlaß vom 12. Oktober 1914 (Nr. 6947) die Kontrolle zur Nachſicht in Betrieben mit mangelnden Arbeitskräften; denn ſchon zeigte ſich eine Überſtreckung des Inlandsweins, wahrſcheinlich hervorgerufen durch den Mangel an Auslandsweinen zum Verſchnitt.

Während die Kontrolle, als Einheit betrachtet, ſich ſo ganz anders abſpielte, als es urſprünglich in der Abſicht der Beſtimmungen gelegen war, glaubte das Geſetz weiterhin eine Sicherheit in der Richtung zu ſchaffen, daß es die örtliche Beſchränkung einführte, und auf Grund dieſes Verbotes, außerhalb der Gebiete zu zuckern, wo keine Rebe wächſt, ſah man nur Kontrolleure in den Weingegenden vor. Wenn die Kriminaliſtik für die Weinbaugebiete eine größere Ziffer von Verurteilungen zeigt und für die übrigen Landesteile eine geringere Zahl, ſo iſt das am allerwenigſten ein Zeichen für Mangel an Neigung zur Fälſcherei; im Gegenteil beweiſt dieſe Tatſache nur wiederum, wie wenig ſtreng die Durchführung außerhalb der Weinbaugebiete iſt, möchte man doch ſagen, daß die ſchlimmſten Weinfälſchereien erſt in den Gegenden ſtattfinden, die weit vom Urſprungslande abliegen und wo der Händler lange nicht mit einer ſo verwöhnten Zunge bei ſeinen Abnehmern zu rechnen braucht als ſeine Konkurrenten in den Herkunftsbezirken. Haben doch manche Weinhändler, die vom edlen Waſſerhahn ſich gar nicht zu trennen vermochten, dieſen Umſtand einer in anderen Gebieten mangelhafteren Kontrolle bald nach Erſcheinen des 1909er Geſetzes inſofern ausgenutzt, daß ſie nach dem Oſten oder nach Norddeutſchland den Schwerpunkt ihrer Weinbetriebe verlegten.

Außer der Rheinpfalz und Bayern, wo der Weinkontrolleur zugleich Beamter der Staatsanwaltſchaft iſt, nehmen die Kontrolleure eine eigenartige Stellung ein. Sie ſollen zwar die Betriebe aufſuchen, Einſicht in die Bücher und Korreſpondenz nehmen, Proben fordern und Auskunft über Herſtellung und

ſonſtige Tätigkeiten verlangen, aber damit iſt ihre Wirkung erſchöpft, und die Polizei tritt an ihren Platz, wenn ſich ihre Ermittelungen und der Verdacht als wahr erweiſen. Verfolgt man nun genauer die Hergänge, die ſich bei der Durchführung der Kontrolle abſpielen zwecks Feſtſtellung belaſtender Momente, ſo ergibt ſich nach der Beſchlagnahme von Proben durch den Kontrolleur auf Grund der Zungenprüfung eine Stockung im Fortgang der Unterſuchung; denn nun erſt erfolgt die chemiſche Analyſe, und erſt wenn dieſe ein weiteres Nachforſchen in der Angelegenheit für ratſam und ausſichtsreich hält, wird die Staatsanwaltſchaft benachrichtigt. Die Zeit — gewöhnlich Wochen —, die inzwiſchen verſtrichen iſt, vermag nicht wieder eingebracht zu werden, und bis ſchließlich der Fall ganz reif für den Unterſuchungsrichter vorliegt, ſodaß er in den Geſchäftsbetrieb reichlich einſehen und ihn überſchauen kann, hat der verdächtige Betriebsinhaber ſchon alle Mittel in Bewegung geſetzt, um die Unterſuchung zu erſchweren und Tatſachen zu verſchleiern durch Beeinfluſſung von Zeugen und Veräußerung von Weinen oder Beſeitigung ſonſtiger belaſtender Materialien.

So iſt ein raſches Vorgehen eine Hauptbedingung, um dem Geſetz Geltung zu verſchaffen, und die Durchführung muß ſich der Siegelung des beanſtandeten Getränkes bedienen. Sofort müſſen Kellerräume, Speicher und Privaträume nach Belegen irgendwelcher Art durchſucht werden, und es ſoll eine Vernehmung des verantwortlichen Beſitzers oder Leiters mit der Forderung ihrer Unterſchrift eintreten. Iſt der Wein aus anderen Betrieben, ſo muß auch dort die Unterſuchung ſofort einſetzen. Dieſe Befugniſſe ſind leider außerhalb Bayerns dem Kontrolleur nicht gegeben.

Eine weitere vorbeugende und unterſtützende Maßregel für die Kontrolle würde darin beſtehen, daß der Zeitpunkt der Leſe nicht nur für einzelne Ortſchaften, ſondern für ganze Gebiete feſtgelegt werde; denn es beſteht immer wieder die Neigung, wie ſchon hervorgehoben wurde, ſich durch zu frühzeitiges Leſen noch unreifer Trauben die Möglichkeit einer ausgiebigen Streckung zu verſchaffen.

Ein großer Fortſchritt des 1909er Weingeſetzes ſei hier noch erwähnt, nämlich die Möglichkeit, beſchlagnahmte Getränke einzuziehen (nach § 31 der Strafbeſtimmungen). In früheren Prozeſſen machte ſich oft der Umſtand unangenehm bemerkbar, daß beanſtandete Flüſſigkeiten, die ſchon durch viele Hände und Kellereien gegangen waren, die Verhandlungen dadurch zum Stocken brachten, daß man infolgedeſſen eine größere Anzahl von Verdächtigen vor ſich hatte und eine Verurteilung auf Grund des unſicheren Materials nicht ausgeſprochen werden konnte. So kam es dann meiſt zur Einſtellung des Verfahrens oder Freiſprechung, und es widerſprach ſehr dem Gerechtigkeitsgefühl des Volkes, wenn der beanſtandete Wein auch wieder freigegeben wurde. Nach den Strafbeſtimmungen des 1909er Geſetzes aber (§ 31 Abſ. 4) kann auf Einziehung ſelbſtändig erkannt werden, auch wenn die Verfolgung oder Verurteilung einer beſtimmten Perſon nicht möglich iſt.

Nachdem die Abhandlung bis hier gezeigt hat, wie des Geſetzgebers Abſichten bei ihrer Durchführung den Wein von der Traube bis zur Beſchlagnahme begleiten, ſeien noch einige Verfahren verſchiedener Landesregierungen erwähnt, um den Wein zu töten oder zu vergällen, d. h. für den Genuß unmöglich zu machen. In Baden werden die eingezogenen Getränke und Stoffe nach Beſtimmung des Juſtizminiſteriums durch Zuſatz von 1 Kilogramm Kochſalz auf 100 Kilogramm Flüſſigkeit für Branntweinbereitung oder durch Eſſigſäurezuſatz zur Eſſigbereitung vergällt. Iſt der zu erwartende Erlös nicht angemeſſen, erfolgt Vernichtung. Ebenſo werden Getränke vernichtet, wenn geſundheitsſchädliche Stoffe im Wein vorhanden ſind. Auf Vergällung wird nicht erkannt, wenn nur die Bezeichnung den geſetzlichen Vorſchriften nicht entſprach, und bei Haustrunk, wenn deſſen Beſchlagnahme durch Verfehlung gegen § 11 Abſ. 4 des Weingeſetzes erfolgte. Dieſer Haustrunk geht an ſtaatliche Anſtalten und Gemeinden zu eigenem Verbrauch. Bei Zweifeln über geſundheitsſchädliche Stoffe entſcheiden die Gutachten der landwirtſchaftlichen Verſuchsſtation Auguſtenburg oder der Lebensmittelprüfungsſtation der techniſchen Hochſchule zu Karlsruhe. Vernichtung beſorgt die Strafvollzugsbehörde, Verwaltung die Amtskaſſe.

In Württemberg werden eingezogene Weine nicht nur zur Eſſigbereitung an Fabriken in Württemberg verkauft, ſondern auch, wenn ſie den in § 11 Abſ. 1 und 2 des Weingeſetzes für Haustrunk maßgebenden Vorſchriften entſprechen, an ſonſtige Abnehmer als Haustrunk abgegeben. Dazu iſt die Genehmigung des zuſtändigen Oberamtes erforderlich.

In Sachſen werden eingezogene Weine verſteigert oder verkauft zugunſten der Staatskaſſe nach vorheriger Vergällung, ein Zuſatz von Eſſigſäure, Eſſigſprit oder Eſſigeſſenz, auf 100 Liter je 4 Liter; bei ſpäterer Branntweinverwertung 2 Kilogramm Kochſalz auf 100 Liter. Vernichtet werden auch hier nur geſundheitsſchädliche Stoffe. Ähnlich ſind die Beſtimmungen der anderen Länder. So findet der nach geſundem Naturgeſetz geborene, durch Menſchenhand ungeſetzlich verſtümmelte Wein auch noch ſeinen geſetzlichen Tod, um in Frieden ruhen zu können.

7. Kapitel

Durchführung und Praxis

DIE heutige Lage des Weinbaues und Weinhandels ſteht immer noch im Gegenſatz zum 1909er Weingeſetz, und den Brennpunkt der Streitigkeiten ſtellt der Zuckerungsparagraph (§ 3) dar. Während in manchen Weinbaugebieten das Verlangen, ihn geändert zu ſehen, nicht ſo groß iſt, in der Rheinpfalz ſogar Beſtrebungen im entgegengeſetzten Sinne vorhanden ſind, kämpfen andere Gebiete aus wirtſchaftlichen Gründen unaufhörlich dafür. Wiſſenſchaftliche und natürliche Mittel, die empfohlen werden, um auch mit den durch das Geſetz gegebenen Verbeſſerungsmöglichkeiten konſumfähige Weine herzuſtellen, geſtalteten ſich für die Praxis als gänzlich unzulänglich.

Man ſieht es als einen großen Irrtum des 1909er Weingeſetzes an, wenn es bei der Beurteilung der Beſchaffenheit

von Weinen nur Säuregehalt und Moſtgewicht als ausſchlaggebend anſieht. In dieſem Sinne ſprach ſich auch das Reichsgerichtsurteil vom 25. April 1911 aus, indem es feſtſtellte, daß „die übrigen chemiſch nicht oder nicht genügend ſicher nachweisbaren Eigenſchaften, die ein guter Jahrgang haben ſoll, wie die Blume oder Gehalt an Extraktſtoffen und Mineralbeſtandteilen", für das Geſetz keine Rolle ſpielen. Gerade aber dieſe Stoffe ſind z. B. für den Wert der Moſelweine ſehr wichtig.

Hieraus iſt erſichtlich, eine welch ſchwere Aufgabe ſich der Geſetzgeber geſtellt hat, wenn er ſein Werk mit gewiſſen Begrenzungsforderungen (20 Prozent) für das ganze Reich zur Durchführung bringen wollte, da doch die Verhältniſſe in der Wirklichkeit in den Weinbaugebieten ſehr auseinander gehen. So brachte das Geſetz die Moſelgegend mit ihren ſogenannten in guten Jahren hohe Säurezahlen aufweiſenden Weinen ins Hintertreffen im Vergleich zu den ſüddeutſchen Gebieten, während hingegen das Elſaß ſeine Weine zur Flaſchenreife erziehen und ſie durch ſtarkes Schwefeln auch auf der Flaſche haltbar machen konnte. Nun bringen allerdings die Unterſuchungsanſtalten dem Weinhandel viel Rat und Hilfe, aber es beſteht doch eine Kluft zwiſchen beiden, indem der Weinhandel das Riſiko komplizierter Verbeſſerungsmethoden, die im Einklang mit dem Geſetz ſtehen, in ſeinen Großbetrieben nicht anwenden kann. Gewiſſenhafte Heizungsvorrichtungen, verſchiedenartige chemiſche Behandlung, verſchiedenartig kranke Weine, öftere Analyſen für jedes Fuder und geduldiges Harren auf die Entwicklung des Säureabbaus, alle dieſe Maßregeln ſind nur unter großen Koſten und Verfügung über viel Zeit durchführbar. Die für manche Gebiete etwas eng gezogene Zuckerungsmöglichkeit läßt den Weinhandel zum Verſchnitt mit ſüßen Auslandsweinen greifen, ohne Rückſicht darauf, ob die Art des Weines gewahrt bleibt oder nicht; denn für den Weinhandel iſt die Abſatzmöglichkeit unter lohnenden Preiſen mindeſtens ebenſo dringend nötig wie auf anderen Handelsgebieten. Dieſer Gegenſatz zwiſchen Wiſſenſchaft und Wirtſchaft wird immer größer, beſonders durch das Mißtrauen

wiſſenſchaftlicher Kreiſe, das Ehrlichkeit und Unehrlichkeit oft nicht mehr zu trennen weiß. Es iſt aber für die Praxis auch eine ſtete Gefahr vorhanden, das Geſetz zu übertreten, und Dr. Wellenſtein ſagt in ſeinem Bericht des Trierer Nahrungsmittel-Unterſuchungsamtes in richtiger Würdigung der Lage, daß die große Unklarheit in der heutigen Faſſung des § 3 beſonders für den kleinen Winzer eine beſtändige Gefahr bilde, mit dem Strafrichter in Konflikt zu geraten; denn der Durchſchnittsmaßſtab eines für die Art der Trauben und die Lage der Gemarkung guten Jahrganges ſind ſelbſt oft dem erfahrenen Winzer nicht bekannt und auch ſchwer für ihn zu ermitteln. So verlangt man dann neben der Erweiterung der Zuckerungsgrenze auf 25 Prozent die Feſtſetzung von Alkoholnormen für die einzelnen Weinbaugebiete. Nur ſo kann durchweg Rechtsſicherheit geſchaffen werden. Wie ſehr wirtſchaftlich ſchädigend das Geſetz in ſeiner heutigen Faſſung auch wiederum für Gebiete wirkt, die hauptſächlich ſauere Weine produzieren, ſo die Moſel-, Saar- und Ruwergegend, zeigt z. B. der Durchſchnittsmaßſtab der Moſtgewichte in guten Jahren, der ſich in vielen Schwankungen zwiſchen 60 und 70 Grad nach Öchsle bewegt. Nach dem Geſetz dürfen infolgedeſſen die Moſte nicht über dieſes Alkoholmaß erhöht werden. Die wirtſchaftliche Folge iſt, daß in ſäurereichen Jahrgängen viele Gemarkungen ihren Wein nicht genußfähig geſtalten können. Dadurch aber, daß die Verbeſſerungsmöglichkeit für geringe deutſche Weine ſo außerordentlich karg bemeſſen iſt, ſucht ſich der Weinhandel einigermaßen zu entſchädigen durch Ausnutzung des Verſchnittparagraphen 7, deſſen unſelige Wirkung noch im letzten Kapitel dargeſtellt werden ſoll; denn unzählige Fuder Auslandswein überſchwemmen das deutſche Land und verderben oft den Geſchmack und die Eigenart der heimiſchen Weine. Dem Winzer wird allerdings durch dieſe Möglichkeit, ſeine unſelbſtändigen Weine konſumfähig zu geſtalten, ſehr geholfen, und im Jahre 1912, als die Trauben zum größten Teil dem Froſt zum Opfer gefallen waren, beſtand im § 7 ein wahrer Segen für den armen Kleinbetrieb. In Luxemburg hat man infolgedeſſen auch den § 3 nie ſo ſehr angefeindet, man

forderte nur eine Ausdehnung der räumlichen Beſchränkung. Der § 7 aber führte viele Käufer aus Süddeutſchland nach Luxemburg, um dort ihren Verſchnittwein zu holen, der dann als „Moſelwein“ in die Welt geht. Solche Tatſachen bleiben aber für den Weinhandel, der etwas auf Ruf und gute Verwendung ſeiner Produkte hält, ſehr ſchmerzlich.

Die zeitliche Beſchränkung auf den 31. Dezember führt viel zu überſtürzten Spekulationskäufen, wie z. B. an der Obermoſel Herbſtergebniſſe zeigten, bei denen Mk. 400 und 450 gezahlt wurden, die auf Mk. 270 zurückgingen. Der Verſchnitt mit fremden Weinen bringt dafür auf der anderen Seite ſcheinbar die größten Gewinne, die aber nicht im Verhältnis ſtehen zu dem Riſiko, den Verkaufsbedingungen und ſonſtigen Verluſten, denen der Weinhandel ausgeſetzt iſt.

Außer dem Verſchnitt mit ſüßen Auslandsweinen ſpielt die Entſäuerung eine große Rolle, wurden doch in manchen Betrieben für 600 Fuder 950 Kilogramm, alſo annähernd 20 Zentner Kalk verwendet. Verbietet das Geſetz auch die Anwendung von Kalk nicht, ſo bleibt es doch eine Frage, ob bei den ſo behandelten Produkten noch von Naturwein geſprochen werden darf. Nun beſteht bei der Herabſetzung des Säuregehaltes dieſelbe Unſicherheit wegen der zahlenmäßigen Bemeſſung des Mindeſtgehaltes an Säure wie bei dem Zuckerungsverfahren, da man bei eventuellen Beanſtandungen die Entſchuldigung nicht gelten laſſen will, daß der Mangel an Säure nicht durch Zucker, ſondern durch Entſäuern herbeigeführt worden iſt. So bleibt im Falle der Kontrolle immer das zweiſchneidige Schwert des Verdachtes. Außerdem iſt das Entſäuerungsverfahren, wirtſchaftlich betrachtet, auch gar nicht ſo einwandfrei und kann in beſtimmten Fällen unangenehme Wirkungen im Gefolge haben. So hat Herr Profeſſor Dr. von der Heide feſtgeſtellt, daß beim Entſäuern eine ſtarke Förderung der Milchſäurebildung eintritt. Dieſer Umſtand hat praktiſch zur Folge, daß beim Verkauf eigentlich feſtzuſtellen iſt, ob es ſich um entſäuerte Weine handle, da dieſe, auf Flaſchen gezogen, meiſtens einen ſcharfen Geſchmack annehmen. Nun verſtößt aber das Entſäuerungsverfahren ſchon deshalb ſehr leicht gegen das Geſetz, weil der nach § 3 erlaubte Mindeſtgehalt an Säure viel leichter durch Entſäuern überſchritten werden kann als durch Zuckerlöſungszuſatz. Die kleineren ſaueren Weine brauchen aber ſehr oft beide Verfahren, ſollen aber dem Geſetz zufolge ihre Eigenart bewahren. Dies führt bei der Durchführung zu böſen Schwierigkeiten, ſo an der Moſel, wo die ſelbſtändigen Qualitätsweine ihren eigenen Charakter leicht erhalten können, während die verbeſſerungsbedürftigen Weine im Konſum auch ſauerer bleiben ſollen als alle übrigen ſüddeutſchen kleinen Weine. Da eine Entſäuerung durch Kalk aber oft unter die Grenze führt, bei der Unterſuchung aber nicht feſtgeſtellt werden kann, ob dieſer unerlaubte Mindeſtgehalt durch Zuckern oder Entſäuern herbeigeführt wurde, ſo droht auf jeden Fall die Beſchlagnahme. Hieraus muß aber die Frage gefolgert werden, ob denn überhaupt Weine, die genügend entſäuert werden könnten, durch Zuckerungsverfahren ſo weit gebracht werden dürfen. Das reine Wort des Geſetzes ſpricht nicht dagegen; aber bei der Durchführung ſind die wiſſenſchaftlichen Sachverſtändigen mit ihren perſönlichen Gutachten ausſchlaggebend für die ſtrafrechtliche Verfolgung, wenn in einem beſtimmten Fall feſtgeſtellt wird, daß eine Entſäuerung völlig genügt hätte. Auch Dr. Hofacker[1]) denkt an dieſen Fall, indem er, den Säureabbau und die Entſäuerung betreffend, ihre Folgen dahin beklagt, daß die Regeln der Trockenzuckerung und die der richtigen Zuſammenſetzung der Zuckerwaſſerlöſung heute verlangt werden; „aber“, ſetzt er hinzu, „was der Geſetzgeber nicht ausdrücklich regeln wollte, iſt nicht als Regelung aufzufaſſen“. So entſteht wieder eine ſtarke Spannung zwiſchen Wiſſenſchaft und Praxis. Während erſtere für ſauere Weine die Entſäuerung durch Kalk für hinreichend erklärt, ſtellt ſich die Praxis auf den Standpunkt, daß bei Säuerlingen auch der Zuckerwaſſerzuſatz hinzutreten muß, da ſonſt für viele Winzer, die Beſitzer ſauerer Lagen ſind, keine Möglichkeit beſteht, aus dem Wein eine konſum-, d. h.

[1]) Dr. Hofacker, Kommentar, S. 31.

genußfähige Ware herzuſtellen. Deshalb klagen auch alle Handelskammern z. B. über den nicht genießbaren kleinen Moſelwein, über Schwinden der Kaufkraft und Luſt, neue Unternehmungen zu gründen oder alte zu vergrößern; denn die Rentabilität iſt durchweg untergraben.

Die Durchführung des § 3 aber durch Entſäuern allein bedeutet eine Schädigung des Weines; denn das Entſäuern verbürgt nicht, daß das Produkt ſeinen Geſchmack längere Zeit behält, daß es haltbar bleibt, da dem Wein durch Entſäuern die konſervierende Weinſäure geraubt wird. Die Zuckerbehandlung des Weines iſt durch Weingeſetzdebatten und Prozeſſe ſehr in Mißkredit gekommen, und die Wiſſenſchaft ſucht alle möglichen Mittel und Wege zu finden, um nicht das verpönte Zuckerungsverfahren anwenden zu müſſen oder es wenigſtens ſtark in den Hintergrund zu drängen. So mißt man eine große Bedeutung dem natürlichen Säureabbau zu, ohne aber dabei die Stellung der wirtſchaftlichen Intereſſen, mit anderen Worten die praktiſche Durchführung ins Auge zu faſſen.

Iſt man ſich doch in Chemikerkreiſen noch nicht darüber klar, ob bei Weinen, die mit wäſſeriger Zuckerlöſung verbeſſert wurden, der Säureabbau behindert werde oder nicht. Außerdem iſt der Säureabbau zeitlich und zahlenmäßig ſehr unberechenbar. Er läßt ſich nicht künſtlich regeln, ohne daß man dabei nicht die Raſſe und das Aroma ſchädigen würde.[1]) Bei kleinen Weinen kann das Ende des Säureabbaus gar nicht abgewartet werden, da der zumeiſt nur kleine Winzer als ihr Beſitzer ſie raſch in den Handel bringen muß. Der Säureabbau vollzieht ſich ſehr häufig erſt im folgenden Jahre und iſt für jedes Faß anders, alſo unberechenbar. Handelschemiker Mallmann hat beſte 1911er Weine in 13 Fällen unterſucht und bei gleicher Behandlung den Säureabbau feſtgeſtellt.[2]) Wie ſehr dieſe Ziffern auseinandergehen, zeigt folgende Tabelle:

[1]) Handelskammer Koblenz.

[2]) Deutſche Weinzeitung, 1912, Nr. 6.

1911er als Moſt vom 13. bis 31. Oktober			Geſamte Säure vor jedem Abſtich				Säure-Abbau	
Faß Nummer	Öchsle Grad	Gesamte Säure	22. I. 1912	23. IV. 1912	1. X. 1912	26. II. 1913	insgesamt	in Prozent der Moſtſäure
1000	74,4	0,81	0,81	0,72	0,67	0,66	0,15	18,3
1001	65,9	1,11	0,83	0,79	0,73	0,72	0,39	35,1
1002	66,3	1,07	0,83	0,76	0,69	0,62	0,45	42,0
1003	67,6	1,13	0,82	0,80	0,82	0,79	0,34	30,0
1004	76,4	0,75	0,72	0,71	0,67	0,65	0,10	13,3
1005	79,9	0,90	0,81	0,76	0,76	0,76	0,24	26,6
1006	80,5	0,87	0,82	0,82	0,82	0,79	0,08	9,2
1007	73,5	0,95	0,88	0,85	0,84	0,83	0,12	12,6
1008	78,3	0,95	0,89	0,87	0,86	0,82	0,13	13,6
1009	79,0	0,95	0,86	0,81	0,81	0,80	0,15	15,7
1010	75,5	0,86	0,82	0,68	0,64	0,62	0,24	27,9
1011	74,7	0,92	0,85	0,84	0,84	0,80	0,12	13,0
1012	73,1	0,94	0,77!	0,79!	0,81	0,80	0,14	14,8

Manche Jahrgänge, ſo der 1912er, bauen gar nicht oder nur außerordentlich ſpärlich ab. Würde demnach die Wirtſchaft auf Entſäuerung und Säureabbau angewieſen ſein, ſo könnten dieſe ſaueren Weine erſt im kommenden Herbſt in den Konſum gebracht werden. Hiegegen weiß der Praktiker, daß alle geringeren Weine in jungem Zuſtand den höchſten Wert beſitzen; zumal wenn die Jahrgänge noch nicht ganz ausgereift ſind tritt bei längerem Lagern eine gewiſſe Firne ein.[1]) Produzenten und Händler können die beſten Jahrgänge ſogar nur dann gewinnbringend verwenden, wenn ſie jung in den Konſum kommen, da einerſeits langes Lagern ihre Güte beeinträchtigt und andererſeits dem Beſitzer durch Schwund teuer zu ſtehen kommen, ganz abgeſehen von dem Mangel an Zinſen. Ein ſolcher Wein muß im Frühjahr in den Verſand gebracht werden können. So werden auch viele Forderungen überflüſſig, die mit der Durchführung in direktem Widerſpruch ſtehen, ſo beſonders in der Kellerbehandlung, die eine erhöhte Temperatur bis 15 Grad verlangt, um dadurch bis März oder Ende April erſt eine Beendigung des Säureabbaues herbeizuführen. Nun müßten aber die meiſten Kellereien ſich

[1]) Profeſſor Kuliſch in „Der Weinbau am Oberrhein", 1913, Nr. 13.

einem völligen Umbau unterziehen um das Heizungsverfahren richtig durchführen zu können, und der Kleinbauer müßte zuerſt andere Plätze finden für ſeine Kartoffeln und ſonſtigen Früchte und Gemüſe, die er in ſeinem Weinkeller lagern hat. Außerdem wird aber der Säuregehalt beſſere Weine durch mehrmonatiges Warmhalten krank und matt machen und ſo ihren Geruch und Geſchmack ſehr in Mitleidenſchaft ziehen. Für die Weinwirtſchaft werden nun auch oft bei der Durchführung des Geſetzes böſe Beſtimmungen gegeben, die ſehr an Willkürlichkeit erinnern. So wurden die Grenzen bei Erhöhung des Alkoholgehaltes gezuckerter Weine im Jahre 1911 auf 70 und 75 Grad nach Öchsle beſchränkt, dagegen eine Erhöhung bis zu 85 Grad in anderen Jahren geſtattet. Gewöhnlich erläßt man dieſe Beſtimmungen, um ja nicht zu weitherzig zu erſcheinen und den unreellen Elementen in irgendeiner Weiſe Vorſchub zu leiſten.

Die Durchführung des Weingeſetzes vertieft auch den Gegenſatz zwiſchen Weingutsbeſitzer und Winzer, zwiſchen Groß- und Kleinhandel; denn der wohlhabende Weinhändler, der oft beſſere Lagen beſitzt, die er durch koſtſpielige Pflegen peinlich bauen und düngen kann, vermag ſo bei ſeinen Produkten ein höheres Moſtgewicht in guten Jahren hervorzubringen, und nach dem Geſetz iſt es ihm nun erlaubt, auch in ſchlechten Jahren ſeinen Naturerzeugniſſen zur Erzielung eines höheren Alkoholgehaltes einen größeren Zuckerzuſatz zu geben und ſo ſeine Weine geſchmacksfertig und reif für den Markt herzuſtellen. Für den kleinen Winzer fallen dieſe Vergünſtigungen fort, trotzdem er doch gerade in ſchlechten Jahren in wirtſchaftlicher Bedrängnis ſich befindet. Ein ebenſolcher Gegenſatz wird herbeigeführt zwiſchen einzelnen deutſchen Weinbaugebieten, indem den einen infolge ihrer glücklichen Lage Gärung auf 80 Grad Alkohol geſtattet iſt, den anderen nur auf 75 Grad, und als Begründung dieſer Benachteiligung macht das Geſetz geltend, daß die Eigenart der betreffenden Gegenden nicht verloren gehen ſolle.

Der arme Winzer, der am meiſten unter Mißernten, Schädlingen, Hagel und den geſetzlichen Beſtimmungen leidet, hat,

wie Reichstagsabgeordneter Baſſermann erklärt, wenig Unterſtützung von der Regierung zu erhoffen, da der puriſtiſche Grundbeſitz die Führung und die Ratſchläge in ſeiner Hand hält. Der Winzer wandert und muß ſeine oft ausgezeichneten Weinbergsparzellen dem Großgrundbeſitz verkaufen, dem das Weingeſetz für ſeine berühmten Kreszenzmarken große Forderungen und auf den Verſteigerungen große Erträge bringt. Die Beſtimmung des Geſetzes aber, daß ein Verſchnitt mit ausländiſchem Wein nicht deklariert zu werden braucht, nimmt den Nichtkreszenzweinen einheimiſcher Herkunft ſchon in gewöhnlichen Jahren die Konkurrenzfähigkeit, um wieviel ſchlimmer erſt in geringeren Jahrgängen. Hiergegen behauptet der Großgrundbeſitz, daß er nicht aus Monopolbeſtrebungen ſeinen Beſitz abrunde, ſondern um Bebauung und Schädlingsbekämpfung einheitlicher durchführen zu können.

Der Weinhandel leidet auch im Kampf gegen berühmte Kreszenzen, die, durch ungeheure Reklamen und durch das Geſetz geſtützt, ihren Weg immer direkter zu den Konſumenten, Offizierskaſinos, Geſellſchaften und Privaten finden. Außerdem macht, wie ſchon erwähnt, die zeitliche Begrenzung (§ 3) den Weinhandel zu einem Spekulationsgeſchäft und bringt große finanzielle Schwierigkeiten mit ſich. So iſt es kein Wunder, wenn der Weinbau immer mehr zurückgeht. Es beſtand im Reich eine Rebenfläche 1903 von 119648 Hektar, 1904 von 119873 Hektar, 1905 von 120096 Hektar, 1906 von 120200 Hektar, 1907 von 118575 Hektar, 1908 von 116824 Hektar, 1909 von 114324 Hektar. Nun ſetzte das 1909er Weingeſetz ein, und die Statiſtik muß weiterhin feſtſtellen 1910 ein Sinken auf 112568 Hektar, 1911 auf 110031 Hektar, 1912 auf 103906 Hektar, 1913 auf 106920 Hektar Rebenfläche. Am meiſten gelitten hat ſüddeutſches Rebland, während Preußen ſogar eine Zunahme von 1911—1913 von 14 Hektar, Heſſen von 203 Hektar zu verzeichnen hatte, Bayern aber verlor 459 Hektar, Württemberg 799 Hektar, Baden 625 und Elſaß-Lothringen 969 Hektar.

Statiſtiſch läßt ſich auch im kleinſten nachweiſen, wie die Deklarationspflicht für Rotweißweinverſchnitte wirkte. So

wurden 1911 mit inländiſchen Weinen 2055 Hektoliter, mit ausländiſchen 1449 Hektoliter verſchnitten.

An folgender ſtatiſcher Zuſammenſtellung für die Rheinpfalz iſt am beſten in den Minusfeldern von 1909 auf 1910 ein rapider Abſturz zu ſehen. Dabei iſt die Pfalz noch das Weingebiet, daß ſich am beſten erhält.

Entwicklung der Rebenfläche in der Pfalz in den Jahren 1907—1913.[1])

Qualitätsbezirk	Jahr	Im Ertrag stehende Rebenfläche			Nicht im Ertrag stehende Rebenfläche	Gesamtrebenfläche
		Weisswein	Rotwein	insgesamt		
		Hektar				
		a) Abſolut				
I. Qualitätsbezirk (Bezirksamt Dürkheim und Neuſtadt a. d. Haardt)	1907	4510,3	1602,5	6112,8	513,5	6626,3
	1908	4665,9	1581,4	6147,3	496,2	6643,5
	1909	4409,4	1564,0	5973,4	482,5	6455,9
	1910	4448,9	1563,2	6012,1	497,1	6509,2
	1911	4402,3	1573,5	5975,8	422,8	6398,6
	1912	4343,4	1599,7	5934,0	424,4	6358,5
	1913	4243,4	1502,7	5746,1	443,9	6190,0
II. Qualitätsbezirk (unmittelbare Stadt Landau, Bezirksämter Bergzabern, Germersheim, Landau und Speyer)	1907	6350,3	230,0	6580,3	373,2	6953,5
	1908	6212,7	233,5	6446,2	376,0	6822,2
	1909	6220,8	237,5	6458,3	388,9	6847,2
	1910	6191,5	233,7	6425,2	414,7	6839,9
	1911	6140,7	247,5	6388,2	410,2	6798,4
	1912	6330,3	241,9	6572,2	396,3	6968,5
	1913	6294,7	245,2	6539,9	396,3	6936,2
III. Qualitätsbezirk (Bezirksämter Frankenthal, St. Ingbert, Kirchheimbolanden, Kuſel, Ludwigshafen u. Rockenhauſen)	1907	2788,5	281,4	3069,9	157,2	3227,1
	1908	2753,7	295,5	3049,2	148,3	3197,5
	1909	2665,9	293,7	2959,6	132,6	3092,2
	1910	2626,1	293,0	2919,1	153,6	3072,7
	1911	2546,6	291,0	2837,6	135,4	2973,0
	1912	2530,7	291,5	2822,2	141,2	2963,4
	1913	2529,9	299,6	2829,5	142,3	2971,8
IV. Übrige pfälziſche Gebiete (Bezirksämter Homburg, Kaiſerslautern und Pirmaſens)	1907	3,5	0,5	4,0	0,1	4,1
	1908	3,8	0,5	4,3	—	4,3
	1909	3,8	0,5	4,3	0,2	4,5
	1910	2,8	0,5	3,3	0,2	3,5
	1911	1,8	0,5	2,3	0,2	2,5
	1912	2,8	0,5	3,3	—	3,3
	1913	2,8	0,5	3,3	—	3,3

[1]) Aus den Jahresberichten 1910—1913 der Handelskammer zu Ludwigshafen.

Qualitätsbezirk	Jahr	Im Ertrag stehende Rebenfläche			Nicht im Ertrag stehende Rebenfläche	Gesamtrebenfläche
		Weisswein	Rotwein	insgesamt		
		Hektar				
		b) Zu- bezw. Abnahme (—) gegen das Vorjahr				
I. Qualitätsbezirk	1908	55,6	—21,1	34,5	—17,3	17,2
	1909	—156,5	—17,4	—173,9	—13,7	—187,6
	1910	39,5	— 0,8	38,7	14,6	53,3
	1911	— 46,6	10,3	— 36,3	—74,3	—110,6
	1912	— 67,9	26,2	— 41,7	1,6	— 40,1
	1913	— 91,0	—97,0	—188,0	19,5	—168,5
II. Qualitätsbezirk	1908	—137,6	3,5	—134,1	2,8	—131,3
	1909	8,1	4,0	12,1	12,9	25,0
	1910	— 29,3	— 3,8	— 33,1	25,8	— 7,3
	1911	— 50,8	13,8	— 37,0	— 4,5	— 41,5
	1912	189,6	— 5,6	184,0	—13,9	170,1
	1913	— 35,6	3,3	— 32,3	—	— 32,3
III. Qualitätsbezirk	1908	— 34,8	14,1	— 20,7	— 8,9	— 29,6
	1909	— 87,8	— 1,8	— 89,6	—15,7	—105,3
	1910	— 39,8	— 0,7	— 40,5	21,0	— 19,5
	1911	— 79,5	— 2,0	— 81,5	—18,2	— 99,7
	1912	— 15,9	0,5	— 15,4	5,8	— 9,6
	1913	— 0,8	8,1	7,3	1,1	8,4
IV. Übrige pfälziſche Gebiete	1908	0,3	—	0.3	— 0,1	0,2
	1909	—	—	—	0,2	0,2
	1910	— 1,0	—	— 1,0	—	— 1,0
	1911	— 1,0	—	— 1,0	—	— 1,0
	1912	1,0	—	1,0	— 0,2	0,8
	1913	—	—	—	—	—

Bei dieſer Notlage des Winzerſtandes haben beſonders in der Rheinpfalz die Winzervereine als genoſſenſchaftliche Selbſthilfe eine große Bedeutung erlangt. Sie ſind alle Genoſſenſchaften mit unbeſchränkter Haftpflicht. Der erſte Winzerverein entſtand 1898 in Deidesheim unter Verbandsdirektor Mungenaſt. Das Ziel der jetzt beſtehenden 18 rheinpfälziſchen Winzervereine iſt, leichteren Verkauf des Gewächſes der Mitglieder zu ermöglichen. Wirtſchaftlich wird dadurch eine gewiſſe Sicherheit gegeben durch gemeinſamen Verkauf, und der

Winzer kann ſich ſo mehr dem Qualitätsbau zuwenden, und ſeine Stellung zu den geſetzlichen Vorſchriften erfährt eine Milderung, zumal die Winzervereine als Herolde der Naturreinheit zu betrachten ſind. Die Satzungen ſuchen beſſere Qualität zu erreichen, indem ſie verbieten, daß minderwertige Weinäcker und Wieſen als Weinberge benutzt werden. Genau wird abgeſchätzt und darnach vorgeſchrieben, ob die Lage oder Bodenbeſchaffenheit das Anpflanzen von Rieslingen, Tanninträuben oder Franken rechtfertigt, Schnitt der Traubenſorte und Düngung ſowie die Beobachtung großer Sorgfalt bei der Weinleſe überwachen dieſe Genoſſenſchaften.

Der Verkauf geſchieht, beſonders in der Rheinpfalz, aus freier Hand im Großhandel oder durch Verſteigerungen, die berühmt durch Naturwein geworden ſind. Außerdem ſorgen Weinkoſthallen dafür, daß Anſäſſige und Durchreiſende den Wert der Gewächſe ſchätzen lernen.

Erſt allmählich wird der Pfalzwein, der bisher ganz in Verſchnitten unterging, etwas bekannt, iſt doch die Pfalz nach dem Elſaß (31000 Hektar) das größte Weinbaugebiet Deutſchlands mit ſeinen 16800 Hektar und ſeinem größten Ernteerträgnis von 591191 Hektoliter Naturwein. Baden produziert durchſchnittlich 560000, Heſſen 520000, Elſaß 470000, Moſel 450000, Württemberg 430000, Franken 150000, Lothringen 120000, Rheingau 68000 Hektoliter. Wurden doch beiſpielsweiſe 1899 in der Pfalz 739526 Hektoliter mit einem Wert von 25 Millionen Mark geerntet.[1])

1426 berichtet der Chroniſt, daß ſchon damals die Pfalz einem einzigen großen Weingarten glich und des heiligen Römiſchen Reiches Weinkeller ſei. Heute iſt der Winzer im Grunde genommen ſehr kapitalarm. Zu wenig Geld zwingt ihn, ſeinen Moſt auch in ſchlechteren Weinjahren loszuſchlagen, um ſeine Wirtſchaft weiterführen zu können. Er hat nicht das Kapital, ſeinen Moſt für Zeiten mit beſſerer Preisbildung aufzubewahren, und ſo braucht er den Weinhandel als Zwiſchenglied zum Konſumenten. Die Winzergenoſſenſchaften haben

[1]) „Der Rheinpfälziſche Weinbau in Wort und Bild", S. 2.

hier erſt die Lage der Weinbauern etwas gemildert durch ein doppeltes Verfahren. Nach der maßgebenden Marktlage, nicht nach ſelbſtſüchtigen Beſtrebungen wird der Moſt aufgekauft und gelagert. Man macht ihn zu Wein und bringt ihn dann unter Gewinn in den Handel. Dieſer Gewinn abzüglich der Verwaltungskoſten wird dann entſprechend dem Erfolg des Moſtverkaufes umgelegt. Die andere Art kennt erſt eine definitive Moſtpreisfeſtſetzung, wenn ſich im Laufe des Herbſtes ein feſter Preis gebildet hat. Der erzielte Gewinn wird nicht ausgezahlt, ſondern den Geſchäftsanteilen addiert, um ſo ein ſtarkes Kapital zu ſammeln und als lebenskräftiger Faktor dem anmaßenden Zwiſchenhandel entgegentreten zu können. So ſind in manchen Jahren dieſe Winzervereine ein Segen.

Hat auch die Rheinpfalz ſtets bisher Stellung zugunſten des Weingeſetzes genommen, ſo darf nicht unerwähnt bleiben, wie auch für die Praxis die Wirklichkeit oft ausſah. So lagen noch im Frühjahr 1914 in den Kellern der Pfalz viele 1912er Oberhaardter Weine, die einen zu hohen Säuregehalt hatten und die nur bei einer 25prozentigen Zuckerung konſumfähig geſtaltet werden können. Somit ſind Jahre wie 1912 ein Unglück und wachſen ſich unter den geſetzlichen Vorſchriften für manche Bezirke zu einer Kataſtrophe aus.

Eine merkwürdige Folgeerſcheinung des 1909er Geſetzes iſt, daß man erſtaunlich viele überſchwefelte Weine findet.[1]) Bisher wurde zur Konſervierung des Weines ſchweflige Säure und etwas erhöhter Alkoholzuſatz verwendet. Nun verliert aber ſchweflige Säure bei häufigem Umſtechen ihre Wirkung, und man kann nicht den Schwefelzuſatz wie den des jetzt verbotenen Alkohols feſtſtellen, auch ſchwindet letzterer in geringem Maße. Der Weinhändler weiß ſo nie, wieviel Schwefelſäure bereits beigegeben wurde. Setzt er nun neue zu, um den Wein zu konſervieren, ſo übertritt er leicht das Geſetz, das aber nicht angibt, wo die zuläſſige Grenze des Schwefels liegt und wann der Wein nicht mehr Wein im Sinne des Geſetzes

[1]) A. Leonhard-Heidelberg in Zeitſchrift „Unterſuchung der Nahrungs- und Genußmittel", 1911, Heft 1.

iſt. Der in der Kommiſſion eingebrachte Antrag, daß kranke Weine umgegoren werden dürften bei vorheriger Anmeldung, wurde leider abgelehnt. So wird der Schwefelgehalt eine viel geſundheitsſchädlichere Beigabe wie Alkohol durch die Geſetzesbeſtimmung heraufbeſchwören. Ein zu hoher Gehalt an ſchwefeliger Säure oder Eſſigſäure wird aber nicht als Weinfälſchung, ſondern als Verſtoß gegen das Nahrungsmittelgeſetz angeſehen; denn das deutſche Weingeſetz ſieht das Schwefeln der Fäſſer als Notwendigkeit in der Kellerbehandlung an.[1]) Allerdings in anderer Form darf ſchwefelige Säure nicht beigegeben werden. Nach dem Schweizer Geſetz z. B. iſt es erlaubt, ſchwefelige Säure als Metabiſulfit zuzuſetzen, und auch in Öſterreich bei kranken Weinen bis zu 5 Gramm auf 100 Liter Wein Natriumbiſulfit.

Durchführung und Praxis ſtehen ſo in einem ſteten Kampfe, und doch iſt gerade die Praxis für das Leben die ſtärkſte Stütze des Geſetzes, indem ein Weinhändler ein ſcharfes Auge auf den andern hat. So werden Sonderangebote und Räumungsausverkäufe immer ſeltener; denn die Liebe des Nächſten wacht, und dieſe Liebe iſt die ſtärkſte Kontrolle.

8. Kapitel

Weingesetz und Durchführung der Auslandsweinkontrolle

DER Einfuhr ausländiſcher Weine ſtellt das deutſche Geſetz dieſelben Bedingungen, was ihre Beſchaffenheit und die Art ihrer Herſtellung anlangt, wie den deutſchen Weinen. Es verbietet durchweg die Einfuhr gefälſchter Produkte (§§ 13, 14) und unterwirft, da die Herſtellung nicht überwacht werden kann, den Wein an der Grenze einer Kontrolle. Demnach muß vor allen Dingen der Nachweis erbracht werden, daß der ausländiſche Wein im großen und ganzen in derſelben Weiſe entſtanden ſei als der unſrige. Nach § 14 werden ſo alle dieſen Forderungen nicht entſprechende Produkte zurückgewieſen. So war ein Ausgleich geſchaffen zwiſchen Inland und Ausland, und um von vornherein eine Überſchwemmung mit minderwertiger ausländiſcher Ware zu verhindern, wurde das Zuckerungsverbot für ausländiſche Weine feſtgelegt. Der Verſchnittparagraph führte ſodann nach 1909 zu einer ungeheuren Steigerung der Auslandsweineinfuhr. Während 1909 nur 877 832 Doppelzentner über die Grenzen kamen, ſchnellte ſchon im folgenden Jahre die Ziffer auf 1 184 407 Doppelzentner, und in der Mitte des Jahres 1911 ſtand die Zahl ſchon wieder auf 800 000 Doppelzentner, während das Vorjahr trotz ſeiner ſtark anſchwellenden Tendenz um die gleiche Zeit nur 550 000 Doppelzentner aufzuweiſen hatte.

Die Statiſtik der Einfuhrzahlen zeigt ein Steigen in ſchlechten Jahren und ein Sinken in guten.[1]) Die Einfuhr in Fudern von 1000 Litern betrug im Jahre 1903 91 000, 1904 79 000, 1905 95 000, 1906 101 000, 1907 127 000, 1908 128 000, 1909, einem guten Weinjahre, nur 117 000. Nun ſetzt aber ein ſtarkes Steigen ein: 1910 163 000.

Bei 320 Einfuhrſtellen finden ſich viele, die keine ſtrenge Kontrolle üben und die deshalb auch häufiger aufgeſucht werden.[2]) Meiſtens genügt ein Reinheitszeugnis von befugter Stelle im Ausland. Solche befugten Stellen gibt es in Frankreich 50, in Italien 42, in Öſterreich 12, in Spanien 7. Mit dieſen Zeugniſſen kann aber keine Identität nachgewieſen werden. Koſtproben finden nur beim zwanzigſten Teil ſtatt. Von hundert Fäſſern wird nur einem eine Probe zur chemiſchen Unterſuchung entnommen und von 2500 Flaſchen auch nur eine.

Alle Vorgänge bei der Kontrolle ſpielen ſich an der Grenze in der größten Haſtab, und auch die Gleichartigkeit bei Flaſchenſendungen feſtzuſtellen, ſtößt ſchon deshalb auf ungeahnte Schwierigkeiten, da dieſe Flaſchen nicht geöffnet werden ſollen. Die Angaben in den Begleitpapieren, die Probe und das Äußere ſowie die Ausſtattung müſſen als genügende Merk-

[1]) Dr. Hanns-Goettler „Die chemiſche Unterſuchung des Weins durch den Praktiker".

[1]) Statiſtik des deutſchen Weinbau und Weinhandels von Regierungsrat Knöpfel-Darmſtadt.

[2]) Weißer auf dem 26. Weinbaukongreß zu Würzburg.

male und Zeugniſſe für die Güte ihres Inhaltes bürgen. Dieſer oberflächlichen Kontrolle haben es viele Weine zu verdanken, wenn ſie die deutſche Grenze überſchreiten dürfen. So werden ſehr ſtark verfälſchte Produkte aus Griechenland eingeführt, das kein Weingeſetz kennt und ſeine Roſinen über alles ſchätzt. Wurde doch der aus Roſinen gewonnene Moſtſtoff als konzentrierter, eingedickter Moſt nach Deutſchland gebracht und hier verarbeitet, bis jetzt die Kontrolle einſetzte. Nun wurde das Verfahren ins Ausland verlegt und dieſer Roſinenſaft fertig ins Land geſchickt. Am meiſten gebräuchlich iſt das Diffuſionsverfahren zur Herſtellung griechiſcher Weine, indem die Roſinen durch heißes Waſſer, Tannin und Weinſtein völlig ausgelaugt werden. Das ſo entſtandene Produkt zeigt einen Alkoholgehalt von 10 Grad, der je nach Bedarf durch weiteren Zuſatz von Alkohol auf jede beliebige Höhe gebracht wird.[1]) Zwar beſtreiten griechiſche Firmen dieſe Tatſachen und behaupten, nur friſche Trauben zu verwenden, aber unſere chemiſchen Unterſuchungen und Zungenproben ſprechen ſich ſelten günſtig aus über die eingeführten Produkte. So kamen 648 Auslandsweine 1912 zur Unterſuchung. Es wurden beanſtandet Roſinen und Überſtreckungen. Ein Bordeaux war überſtreckt und mit rotem Teerfarbſtoff aufgefärbt worden. Ein roter Katalonier hatte Salizylſäure, und manche Süßweine waren nur geſpritete Moſte. Eſſigſtichige Produkte waren nicht ſelten, und aus Griechenland kamen Weine, die allein wegen ihrer ſtarken geſchmacklichen Fehler unmöglich erſchienen. Trotzdem wurden dieſe Weine nach der Zollordnung „einfuhrfähig“ bezeichnet. Die Kellerkontrolle 1914 in Elſaß-Lothringen zeigte eine bedeutende Zunahme ausländiſcher Traubenmaiſche, die infolge nichtgründlicher Einfuhrkontrolle hereinkommt und für unlautere Zwecke ein beliebtes Mittel bildet. So erfolgte mancher Freiſpruch, weil die beanſtandete Maiſche die Einfuhrfähigkeit beſaß und man ohne vergleichende Weine nicht ihren wahren Charakter feſtſtellen konnte. Am verdächtigſten erwieſen ſich die ſpaniſchen Weine. Nun hatten aber gerade damals in Spanien große Regengüſſe ſtattgefunden.

[1]) Weißer, Einfuhr ausländiſcher Weine.

Lag nun hierin die Schuld oder in einer Wäſſerung im Urſprungsland oder erſt im deutſchen Keller? Oft wird in Spanien von Traubenmaklern die Maiſche teilweiſe entmoſtet und dafür Waſſer zugeſetzt.

Lange Zeit ſpielten auch als Konſervierungsmittel der Auslandsweine Fluorverbindungen eine große Rolle, beſonders bei der Einfuhr eingeſtampfter Trauben. Profeſſor Kuliſch ſtellte bei 16 Prozent aller Unterſuchungsweine Fluor feſt, 5 Prozent hatten ſo ſtarken Fluorgehalt, daß die Gärung in dieſen Weinen in keiner Weiſe zu Ende geführt werden konnte. Man entſchuldigt dieſe Erſcheinung im Ausland als in den Bodenverhältniſſen begründet. Der ſtarke Fluorgehalt verſchwand aber, als bei einigen Importhäuſern bedeutende Mengen wegen Fluorgehaltes eingezogen wurden. Seitdem ſind Fluorverbindungen in Auslandsweinen und -Maiſchen ſeltener geworden. Dieſe Beimiſchung von Fluor unterdrückt den durch Gärung und Kohlenſäureentwicklung eintretenden Gewichtsverluſt, und da der Wein oder die Maiſche erſt nach der Verzollung gewogen werden, verſchiebt ſich ſelbſtredend das Traubengewicht zugunſten der Auslandshändler. Was für geringſte Auslandsweine hier in Betracht kommen, ſagt Windiſch:[1]) „Weine, die ſehr ſauer, zucker- und alkoholarm waren und im Inlande gezuckert wurden; es ſei nur an die ſtarke Einfuhr franzöſiſcher Weißweine erinnert. Dieſe Weine waren ſehr billig und dabei ſehr ſtreckungsfähig, bisweilen wurde bei ihrem Ankauf ein hoher Säuregehalt ausdrücklich zur Bedingung gemacht.“ Im Jahre 1911 mußte die Regierung der Pfalz eine Warnung vor Einfuhr italieniſcher und ſpaniſcher Traubenmaiſche erlaſſen, die maſſenhaft über die Grenze kam, und zwar zu einem ſo niedrigen Preiſe, daß kein Zweifel über ihre Zuſammenſetzung beſtehen konnte. Die Regierung vermutete ſtrafbare Vermehrung der Weine, aber die rheinpfälziſchen Weinhändler wehrten ſich, auf ihre im Reich allerdings muſterhaft daſtehende Kontrolle pochend, dieſer Verdächtigung. Tatſächlich fanden aber große Abſchlüſſe in griechiſchen und portugieſiſchen Weinen ſtatt, die jedoch, durch

[1]) Windiſch, Weingeſetz, Kommentar, S. 4.

die Weinkontrolle beanſtandet, ſehr viele Prozeſſe nach ſich zogen. Wieder wurde das Mißtrauen der Konſumenten wach, und der kleine Winzer mußte am ſchwerſten unter der Einfuhr griechiſcher Roſinenbrühe leiden.[1]) So beſteht eine große Gefahr, wenn bei mangelhafter Grenzkontrolle gefälſchte und zweifelhafte Weine hereinkommen und alles zerſtören, was das 1909er Geſetz zu beſſern gedachte. Noch 1910 iſt in vielen Gebieten Deutſchlands ſelbſt im Inland von einer Kellerkontrolle keine Rede, und die Behörde geht gegen Fälſchungen in ſehr zurückhaltender Weiſe vor. So wurde ein Samoswein, der nach Feigen ſchmeckte, von der Grenzkontrolle unbeanſtandet gelaſſen. Eine Unterſuchungsanſtalt erklärte ihn für verfälſcht, und das deutſche Konſulat in Samos wurde um Vergleichsproben gegen Bezahlung gebeten; doch das Konſulat gab nicht einmal Antwort. Ebenſo wurde unbeanſtandeter Tokaierwein von einem Unterſuchungsamt beſchlagnahmt und eine Probe dieſes Weines an eine ungariſche Unterſuchungsanſtalt geſandt, die dort auch als verfälſcht erklärt wurde. Die deutſche Staatsanwaltſchaft aber, die veranlaßt wurde, den ungariſchen Behörden die Fälſchung anzuzeigen, lehnte dies ab.[2])

Noch vor dem Weingeſetz 1909 war aus der Pfalz der Umſatz an Rotweinen nach Norddeutſchland mehrere Millionen groß, aber nach § 8, dem Verbot des Rotweißverſchnitts, ging dieſer Markt verloren. Spanien nahm die Stelle der Pfalz ein und die Millionen. Auch die in Baden und Württemberg ſo beliebten „Schillerweine“, blaßfarbige Rotweine, machte der Deklarationszwang unmöglich, und Spanien trat mit ſeinem „Vin rosé“ an den Platz der Pfalz. Das Geſetz hatte demnach zur Folge, daß der Inlandsverkehr in großen Teilen unterbunden wurde. Immer ſchlimmer ſtellt ſich dabei der Winzer, der als kleiner Mann mit einem Lohn auskommen muß, der unter Fabrikarbeitern unbedingt zum Streik führen würde. Der mittlere Winzer iſt durch die überwiegend ſchlechten Ernten überſchuldet, und ſogar der Großgrundbeſitzer im Weinbau bezieht trotz hoher Auktionspreiſe nur geringe Renten im Vergleich zu anderen Gebieten. So hat die Durchführung des Geſetzes keine Gleichſtellung des In- und Auslandes gebracht.

[1]) Gutachten von Profeſſor Krug, Speyer, 3. Juni 1911.

[2]) Weinblatt, 1912, S. 134.

Dazu kommen die bösartigen Erſchwerungen für Inlandswein durch die Akziſen und Oktroiabgaben. Führt die Pfalz einen Waggon von 10000 Liter nach Baden, ſo gehen Mk. 620 auf Abgaben, nach Württemberg Mk. 1100. Liefert aber Spanien zu Mk. 20 den Hektoliter nach Stuttgart franko, ſo beträgt der Preis mit Zoll Mk. 43 für das Hektoliter, pfälziſche Weine aber koſten Mk. 11 mehr, alſo Mk. 54.[1]) Dieſes Umgeld hat bereits ein Alter von 600 Jahren, und ſo lange dauert auch ſchon der Kampf dagegen von ſeiten der Wirte und Weinhändler. Durch dieſe Schwierigkeiten für den Abſatz von der Pfalz nach Elſaß, Baden und Württemberg, durch Oktroi und Akziſe wird der Auslandshandel ſehr begünſtigt. So wurden z. B. im Bezirk Landau 1910/1911 an 6 400000 Kilogramm Traubenmaiſche eingeführt. Wenn dann noch Schleuderofferten hinzukommen, die hauptſächlich auf Verſchnitt von Obſt- und Traubenwein zurückzuführen ſind — liefen doch allein 1911 in Stuttgart 4747 Waggons zu je 200 Zentner mit Moſtobſt ein —, ſo entſteht eine ſehr große Gefahr für den reellen Weinhandel. Eine große Unterlaſſungsſünde beſteht eben bei der Kontrolle von Auslandsweinen darin, daß man zu Vergleichszwecken nicht immer die nötigen Weinproben und auch ungekelterte Trauben aus allen in Betracht kommenden Weingegenden zur Hand hat. Wie ſehr der inländiſche Wein belaſtet wird, zeigt wohl die umfangreichſte Gemeinde Straßburg im Jahre 1911:[2])

Oktroipflichtige Gegenſtände	Taxe für 1 Hektoliter	Menge Hektoliter	Betrag Mark
Traubenwein in Gebinden .	4.40	35 891.83	157 924.02
Obſt- und Beerenwein .	4.40	12 787.38	56 264.40
Wein (alkoholfrei) . .	4.40	7.86	34.58
Wein in Flaſchen, Wermutwein uſw.	20.—	2 334.69	46 693.80
		Summa	Mk. 260 916.80

[1]) Lewin, 4. Januar 1913 zu Landau. [2]) Weinblatt, 1913, S. 165.

Die Beträge sind 8 Prozent der erhobenen Oktroigebühren.

Immer mehr greifen so schon wegen der Billigkeit die Wirte und Konsumenten zu den Auslandsweinen, und Deutschland wird in der Durchführung seines 1909er Weingesetzes ein ideales Absatzgebiet für das Ausland. Spanische Weinstuben eröffnen überall ihren Ausschank, und selbst bei kleinen Wirten ist oft fast nur Auslandswein vertreten, der ihnen frei von Steuern und Umgeld geliefert wird zu Preisen, die den deutschen Handel vernichten. Schon 1911 machte sich durch das Verbot des Zuckerns bei Auslandsweinen ein riesig anschwellender Verkehr mit Obstweinen bemerkbar und das zahlreiche Auftreten dieser spanischen Weinstuben. In verschiedenen Städten mußte mit Geld-, Gefängnisstrafen und Ausweisung vorgegangen werden, so in Kolmar gegen die Spanier Antonio Cuso und Benitio Puig. Hier liegen die Gründe des mangelnden Absatzgebietes für inländische Konsumweine, Umstände, die besonders in mittleren Weinjahren zerstörend wirken. Die Ziffer 1 des Artikel 5 des Vertrages vom 8. Juli 1867 muß durch Reichsgesetz zuerst aufgehoben werden, um eine gleichmäßige Behandlung der in- und ausländischen Weine zu ermöglichen. Durch Reichsgesetz vom 27. Mai 1885 und vom 25. Dezember 1902 ist dieser Artikel schon geändert worden in günstigem Sinne für Mühlenfabrikate, Fleisch usw. So muß es auch noch für Wein möglich sein, die Verhältnisse werden sonst unerträglich. Außerdem kauft die Spekulation zu hohen Preisen in Masse den Wein auf, ohne auf Qualität zu achten, um so ein Mißverhältnis zwischen den hochgeschraubten Preislagen der Inlandsweine und den niederen Angeboten des Auslandes hervorzurufen. Unter allen diesen wirtschaftlichen Schwierigkeiten ist es kein Wunder, wenn der Weinbau, durch den in Deutschland 2 Millionen Menschen ihren Lebensunterhalt finden, immer mehr zurückgeht.

So wußte der Winzerstand in dieser massenhaften Einfuhr fremder Erzeugnisse eine große Gefahr, schon für seine an und für sich schon schwankende Existenz. Es ist doch gewiß ein böses Zeichen, wenn ein Jahr nach Erscheinen des 1909er Weingesetzes der Import ausländischer Weine so fabelhaft anwächst, daß mehr fremde Weine die Grenzen Deutschlands überschreiten, als in ganz Deutschland überhaupt Wein gepflanzt wird. Der § 7 des Weingesetzes glaubte einen genügenden Schutz des heimischen Weinbaues darin zu sehen, daß er die Art eines Weines als ausschlaggebend betrachtet und nicht gestattet, daß mehr als 49 Prozent der gesamten Flüssigkeit von fremden Weinen gebildet werde. Auch hier machte die Durchführung des Gesetzes einen starken Strich durch die wirtschaftlich sicher bestgemeinten Absichten des Gesetzgebers. Gibt es doch erwiesenermaßen Weinsorten, deren Geschmack so wenig eigenartig und ganz indifferent ist, daß große Mengen so beschaffener Flüssigkeiten, mit einem geringen Zusatz eines raffigen Getränkes wie Rheinwein verschnitten, völlig in die Art des so wenig vertretenen Weines übergehen. Unter diesen Verhältnissen vermag der kleine Winzer seine deutschen, guten Produkte nicht mehr abzusetzen. Außerdem leistet die schwache Grenzkontrolle unreellen Absichten insofern Folge, als die Möglichkeit gegeben wird, Weine unter einem Namen in den Handel zu bringen, den sie nur zum zehnten Teil oder noch weniger verdienen. Als eine kleine Satire ist es allerdings zu bezeichnen, wenn inländische Händler nur mit einem gewissen Risiko ihre Einkäufe vom Auslande her bewerkstelligen können; denn nach § 13 des 1909er Weingesetzes muß der fremde Wein zwei Eigenschaften haben, der nach Deutschland herein will: Einfuhrfähigkeit und Verkehrsfähigkeit. Es ist nun oft ein trauriges Bild, wenn das Produkt, das von der einen staatlichen Behörde den Schein der Einfuhrfähigkeit erlangt hat, von der anderen Behörde beschlagnahmt, ihm die Verkehrsfähigkeit verneint wird. Damit zeiht gewissermaßen ein staatliches Organ das andere der Nachlässigkeit, und es entstehen vor allem wirtschaftlich merkwürdige Dinge, wenn der Importeur für seinen Einfuhrschein einen hohen Zoll hat bezahlen müssen und nun sieht, wie diese gleichen Weine in seinem Keller beanstandet werden.

Wenn trotz allen diesen Schwierigkeiten der ausländische Wein bisher über unsere Grenzen flutete, so ist indirekt nach § 7 des Weingesetzes, das eine Ausflucht für den Handel

bietet, der § 3 mit seiner einschränkenden Verbesserungsmöglichkeit an diesen Vorgängen schuld; denn der heimische Weinbautreibende vermag in vielen Jahrgängen seinen Wein nicht konsumfähig zu gestalten, oder es herrscht eine solche Unsicherheit in der Durchführung des Gesetzes in den Winzerkreisen, daß viele verbesserungsbedürftigen Weine liegen bleiben und in manchen Weinbaugebieten Deutschlands eine förmliche Stockung des Marktes herbeiführen. Der Winzer, der an und für sich schon hart um die Scholle ringen muß, kann seine Weine bis zum nächsten Herbst nicht mehr verkaufen, da sie verbesserungsbedürftig waren. Ganz abgesehen davon, daß der neue Herbst mit seiner neuen Ernte schon deshalb Schwierigkeiten bereitet, weil er nicht die Kellereien und Fässer besitzt, um größere Mengen bei sich unterzubringen, hat der Winzer seine Jahreszinsen verloren, und der Preis des neuen Produktes wird auch noch herabgedrückt durch die alten vorjährigen Bestände. Wenn man nun in Betracht zieht, daß an diesem Unglück kein ausländischer Qualitätswein, sondern in der Hauptsache recht minderwertiger Wein die Schuld trägt, so muß der dringenden allgemeinen Forderung nach einer gründlicheren Grenzuntersuchung recht gegeben werden. Auch hier genügt die Chemie allein nicht mehr, da viele dieser gefälschten Produkte durch eine chemische gleichmäßige Zusammenstellung der nötigen Bestandteile Analysenfestigkeit erlangt haben. Man muß neben der chemischen Untersuchung zu einer eingehenderen Prüfung durch Herbeiziehen von Sachverständigen schreiten und eine sorgfältige Zungenprobe vor allen Dingen nicht geringschätzig veranschlagen. Die Auslandsatteste sodann, die den fremden Produkten von ihren heimischen Behörden mitgegeben werden, müssen einer genauen Prüfung unterworfen werden. Wenn an den einzelnen Einfuhrstellen Nahrungsmitteluntersuchungsämter ihren Sitz erhalten und Kellerkontrolleure als Sachverständige wirken, so fallen sicherlich alle Unannehmlichkeiten, die oben angeführt werden, fort. Nun besteht allerdings eine große Schwierigkeit darin, da man besonders die so nötigen und wichtigen

Zungensachverständigen, die mit der Eigenart der Auslandsweine vertraut sind, nicht immer zur Hand hat. Professor Dr. Kulisch will das unglückliche Verhältnis zwischen Einfuhr- und Verkehrsfähigkeit dadurch abgeschwächt wissen, daß man den Importeuren nach selbstverständlich gewissenhafter Kontrolle die Analysenbefunde verfälschter Weine mitteilt und ihnen so Gelegenheit gibt, die Annahme der Produkte zu verweigern. So braucht dann kein Zoll entrichtet zu werden, und die Gefahren einer Beschlagnahme im Keller nach großen vorausgehenden Zoll- und Transportkosten könnten vermieden werden. Diese Maßregeln, die verhindern sollen, daß eine Durchführung des deutschen Weingesetzes einfach illusorisch gemacht wird, sind wirtschaftlich von höchster Bedeutung. Viele Weinhändler decken ihren Bedarf mit ausländischen Produkten, da der inländische Wein gegen den fremden Eindringling trotz Zoll und Transportspesen im Preis nicht wetteifern kann. Diesem Preis entsprechend sind auch die gelieferten Erzeugnisse, und nicht nur Griechenland leistet einen großen Teil bei der Einführung ausländischer Schundware, auch Frankreich, Italien und Portugal, deren Weingesetze den Zusatz von Säuren gestatten. Weine aus Algier mit sehr hohen Alkoholzusätzen passieren zwar als Dessertweine die Grenzen, tauchen aber bald im Handel als Kirchenweine und Tafelweine, ja sogar als Krankenweine auf. Hat das Gesetz auch bei seiner Aufstellung an eine Begünstigung der Auslandsweine nicht gedacht, so haben sich doch bei seiner Durchführung solche unerträglichen Benachteiligungen der einheimischen weinbautreibenden Kreise herausgestellt.

Doch auch der beste Wille einer gediegenen Handhabung des Gesetzes stößt bei der Durchführung auf große Hindernisse. Während am Anfang nur wenige Einfuhrstellen für Wein vorhanden waren und man sich einer gewissenhaften Kontrolle zu befleißigen versuchte, schwoll die Einfuhr an allen Orten dergestalt an, daß eine große Vermehrung der Grenzkontrollstellen allmählich zur Notwendigkeit wurde, wenn man nicht lahmlegend auf den Verkehr wirken wollte. So entwickelte sich auch die oben angeführte stichprobenartige Untersuchung.

Beſonderer Mißbrauch wurde mit ſpaniſchem Wein betrieben, der in ſehr großen Mengen hauptſächlich in Baden eingeführt wird. Dieſe Weine, die ſpottbillig trotz der Zölle hereinfließen, dürfen ohne Atteſte paſſieren, da dieſe bei der ſo notwendigen Feſtſtellung der Identität keine Dienſte mehr leiſten können; denn dieſe ſpaniſchen Produkte ſind vom Ozeandampfer in die Eiſenbahnen umgeladen worden, und ſo wird der Nachweis unmöglich gemacht. Viele ſolcher Weine werden auf Grund unſeres Weingeſetzes hereingelaſſen, erhalten aber keine Verkehrsfähigkeit, und ihr Schickſal wäre nun, zu Eſſig verarbeitet zu werden. Hierzu können ſich aber manche Händler, die einen hohen Zoll entrichtet haben, nicht entſchließen, und ſie verwenden den Wein zum Verſchnitt. Dem Publikum und ſeinem Geſchmack wird durch die Süße und ähnliche Eigenſchaften ſolcher Verſchnitte entgegengekommen, und die wirtſchaftlich ſchlimme Folge für die heimiſchen Weine und Weinbauern iſt die langſame Entfremdung der Konſumenten von den ihnen „zu ſaueren“ heimiſchen Produkten. Gerade Norddeutſchland vernachläſſigt den Süden immer mehr zum Vorteil des Auslandes und verlangt „friſierte Weine“. Der ſchöne deutſche Naturwein wird mit einem Achſelzucken abgedankt.

Von einer höheren Beſteuerung der Auslandsweine hat man mit Rückſicht auf Italien, das in der Einfuhr erſt an vierter Stelle ſteht, und mit dem uns Handelsverträge verbinden, Abſtand genommen; denn die Zollermäßigung, die Deutſchland infolge des Bündniſſes mit Italien und Öſterreich hatte, mußte auch auf Spanien und Frankreich ausgedehnt werden auf Grund des Meiſtbegünſtigungsrechtes, deſſen Garantie für Frankreich auf Artikel II des Frankfurter Friedensvertrages vom 10. Mai 1871 beruhte. Nun ſind alle Verträge zerriſſen und es beſteht die ſichere Hoffnung, daß auch der deutſche Weinhandel bei einſtmaliger Regelung der Handelsverträge mehr geſchützt wird gegen die allzu mächtig gewordenen ſpaniſchen und franzöſiſchen Weine.

Der mächtigſte aller Kriege hat die Grenzen niedergeriſſen, den deutſchen Fahnen nach drangen unſere Heere in die

Marken unſerer Feinde, hoch flammt die reine Glut der Vaterlandsliebe, und mit jedem neuen Monat wächſt die Erkenntnis immer tiefer in das Bewußtſein des Volkes hinein: Der Tapfere iſt ſtark genug allein. Hie Deutſchland, hie die andere Welt, dieſe Tatſache wird jedem einzelnen, ſelbſt dem verbohrteſten Ausländerfreunde ins Gewiſſen reden, was Deutſchland, die Heimat, für jeden bedeutet, was ſeine Heimat leiſtet, und jeder neue Kriegsmonat zeigt ihm, was ſie kann.

Waren wir auf dem Gebiete des Handels auch bisher in mancher Hinſicht noch zu unſelbſtändig, der Krieg hat uns gelehrt, daß wir ſelbſtändig ſein können. Wenn aus der Luft eine Macht gegriffen werden kann, der Deutſche hat es in der Wirtſchaft auf Grund ſeiner überragenden Wiſſenſchaft bewieſen, daß es möglich iſt. Chile liefert der ganzen Welt Salpeter, Deutſchland, abgeſchnitten von der Außenwelt, lernte dieſen wertvollen Stoff aus Luft herſtellen. Kampfer aus Japan, ſpäter aus Terpentinöl ſynthetiſch hergeſtellt und aus Amerika eingeführt, lernte unſere chemiſche Induſtrie für ihre Sprengſtoffbereitung ſelbſtändig verarbeiten; denn unſere Wälder liefern uns Zellſtoff zur Herſtellung von Pulver, und wir können Baumwoll-Linters entbehren. Man bedenke, welch ein Schaden einmal engliſche Plantagenwirtſchaft treffen wird durch unſere Entdeckung des ſynthetiſchen Kautſchuks.

Der Krieg macht uns ſelbſtändig und ſelbſtbewußt, und wenn der Frieden wieder eingezogen iſt, werden wir nicht vergeſſen, was wir auch auf anderen Gebieten vermögen, und auch unſer heimiſcher Weinbau ſoll unter neuen Zeiten endlich aufatmen dürfen.

Anhang

DIE deutſche Weingeſetzgebung von 1909 hatte auf das Ausland auch eine große Wirkung. In Italien war die Entrüſtung erſt ſehr groß über den „rückſichtsloſen Bundesgenoſſen“, der nicht daran dachte, welche Schäden er dem italieniſchen Weinexport bereite. So ſtellte dies damals der Unterſtaatsſekretär Sanarelli feſt. Ein Abgeordneter Lembo klagte, daß gerade eine „alliierte Nation“ dem italieniſchen

Weinbau ſo ſchwere Wunden ſchlage; denn es widerſpreche dem Geiſt des deutſch-italieniſchen Handelsvertrages. Hoffentlich werde die Regierung erreichen, daß die „Freundſchaft“ mit Deutſchland, wenn nicht auf „politiſchem“, ſo doch wenigſtens auf wirtſchaftlichem Gebiete Früchte trage. Maßregeln werden gefordert gegen dieſe „wahre Verdrehung der Verträge durch Deutſchland“, und man wollte durch eine „energiſche Haltung“ die Reſpektierung der Verträge erlangen. So kamen noch mancherlei Schwächen in das Weingeſetz. Im Jahre 1911 mußte Italien aber auch eine ſtrengere Handhabung des Geſetzes einführen. In Neapel und Rom traten zahlreiche Firmen mit Treſtern, Roſinen und mit verdorbenen und verfaulten Feigen in den Handel. Zu dieſen Entdeckungen führte die Beſchlagnahme großer Mengen eingeführten Weins durch die Schweizer Behörden. Von 1911 durften demnach in Italien Treſterweine auch nur noch als Haustrunk Verwendung finden und Treſtern nicht länger als bis 1. Dezember jedes Jahres aufbewahrt werden. Am 11. Juni 1914 erneuerte Italien ſein Weingeſetz völlig und führte Keller- und Verkehrskontrolle ſowie eine Verſchärfung der Strafen ein. Wein aus Treſtern mit Waſſerzuſatz darf nunmehr nur noch als „vinello“ in Verkehr gebracht werden.

In Spanien machten ſich Beſtrebungen gegen die Weinfälſchung geltend, ſo verlangte die „Union des viticulteurs de Catalogne“ energiſch eine Reviſion der Geſetzgebung. Am 24. Auguſt 1912 wurde dann ein Dekret erlaſſen, das Zuſätze von Gips oder ſchwefelſaurem Kalk für herbe (secos) und ſüße (licorsos) Edelweine, wie Malaga, Sherry, verbot.

In der Schweiz müſſen ſeit 1. Juli 1909 Weine mit Zucker ohne jeglichen Waſſerzuſatz als „gezuckert“ bezeichnet werden. Gallifierter Wein, der durch Vergären einer Miſchung von Traubenmaiſche, Weinmoſt oder Wein mit Zucker und Waſſer hergeſtellt iſt, muß ebenſo deklariert werden wie „avinierter Wein“, der mit Alkohol verſetzt iſt.

England hatte die unſauberſte Manier, den Weinhandel anderer Länder zu mißbrauchen, indem es eigene, ſtark gefälſchte Weine als Portwein, Bordeaux uſw. zu entſprechenden

Schleuderpreiſen abſetzte, die bei dem im Geſchmack bis in die feinſten Kreiſe gar nicht verwöhnten Publikum großen Anklang fanden. England iſt kein weinbautreibendes Land, aber der Handelserfolg anderer durch ihre Natur dazu berechtigter Länder ließ es nicht ruhen, und ſo wurde es eine Stätte größter Kunſtweinfabrikation, die wegen der in Weinſachen urteilsloſen großen Maſſe dem reellen Handel großen Abbruch tat. Endlich am 1. April 1911 wurde auf eifrigſtes Betreiben der Wine and Sprit Association in London und anderer beſonders die Erlaubnis zum Verſchneiden mit fremden Weinen ſehr eingeſchränkt.

In Belgien haben die Weinfälſcher das freieſte Feld, da das belgiſche Nahrungsmittelgeſetz ſie nicht faſſen kann und ſeine Aufmerkſamkeit beſonders auf Milch und Olivenöl gerichtet hat. Der Code civil Artikel 587 verlangt allerdings, daß jeder Käufer verpflichtet iſt, Wein, Milch, Öl u. a. vor dem Einkauf zu verſuchen. Sonſt kommt für Wein nur das Geſetz vom 10. Dezember 1890 in Betracht (Artikel 1 und 2), das künſtliches Färben von Genußmitteln verbietet.

In Rußland wurde am 24. April 1914 ein neues Weingeſetz erlaſſen, das ſich in ſeinen ſtrengen Beſtimmungen über Herſtellung, Aufbewahrung und Verkauf des Weins an das deutſche Geſetz anlehnt.

Schließlich erſchien noch Schweden am 1. April 1915 mit einem neuen Geſetz, das ſtrenge Urſprungsbezeichnungen für Schweden verlangt, auch bei Weinbauerzeugniſſen und ihren Bezeichnungen. Es beſteht ſomit ein Einfuhrverbot für Waren mit unrichtiger Urſprungsbezeichnung.

Hat dieſe Abhandlung gezeigt, wo Geſetzesdurchführung und Praxis ſich gegenſeitig befeinden, ſo hat ſie doch auch dargelegt, wie außerordentlich ſchwierig die zu behandelnde Materie iſt und wie weit die Geſetzgebung in der Bezwingung dieſes ſpröden Stoffes fortgeſchritten iſt. Kein Geſetz kann bis zum Ideale durchgeführt werden; aber die möglichſte Grenze einer ausübenden Macht ſoll das Geſetz zu erreichen ſuchen.

Lebenslauf

Am 21. Juni 1892 zu Breslau geboren, als Sohn des Chefredakteurs Dr. phil. Max Wichmann und Frau Anna Wichmann, beſuchte ich die Vorſchule in Breslau und die Gymnaſien zu Frankfurt a. d. Oder, Landau (Pfalz) und Stolberg (Rhl.), woſelbſt ich mir auch das Reifezeugnis erwarb. Meine Studien ſetzte ich fort an den Univerſitäten zu Heidelberg, München und Zürich. Zu Heidelberg erhielt ich ſodann als ordentliches Mitglied des Volkswirtſchaftlichen Seminars von Herrn Geheimrat Profeſſor Dr. Gothein das Thema meiner Abhandlung, zu deren Fertigſtellung ich den mir von der vorgeſetzten Militärbehörde gewährten Urlaub benützte. Am 1. März 1916 beſchloß ich mein juriſtiſches und ſtaatswiſſenſchaftliches Studium durch die Promotion an der Univerſität zu Heidelberg.

629.8 HSW

END OF
TITLE